TRATTATO

DI

CUCINA

PASTICCERIA MODERNA

CREDENZA

e relativa Confettureria

DI

VIALARDI GIOVANNI

AIUTANTE CAPO-CUOCO E PASTICCIERE

delle LL. MM.

CARLO ALBERTO di Gl. M.

e VITTORIO EMANUELE II

RE DI SARDEGNA.

Basato sopra un metodo economico, semplice, signorile, e borghese, diviso in articoli contenenti circa n. 2000 ricette, cioè: Brodi, Zuppe, Salse, ed Intingoli; Fritture; Cucina pei Bambini; Composti, Freddi, Volaglia, Selvaggina, Carni, Pesci; Pasticceria varia, decorata; Creme, Gelatine, Melate, Composte, Confetti, Conserve, Bevande, Siroppi, Sorbetti, Gelati; Liquori, Ratafià; Conservazione delle sostanze alimentari, ecc., ecc.

Servizi alla Russa,

Mezza Russa, Ambigu, ed alla Francese

ORNATO DA 32 TAVOLE

aventi più di 300 disegni;

il tutto scritto e disegnato dall'Autore

TORINO.

Tip.

G. Favale e C.

1854.

PREFAZIONE

Chiunque prenda in mano e si ponga a leggere questo libro, non faccia conto di trovarvi dentro splendore ed eleganza di esposizione; chi lo compose non è uomo che voglia mettersi a lato di quelli che hanno studiato per scrivere con venustà, esso non è che un cuoco, il quale mise insieme questo libro per vantaggio dell' arte e dei suoi colleghi, ed anche per dimostrare come l' Italia non fosse e non sia seconda ad alcun' altra Nazione nel saper ben cucinare ogni sorta di cibi.

L'arte diffatti di preparare e condire le vivande, perchè avessero queste a produrre un nutrimento sano e piacevole senza soverchio scialo di spesa, nel che sta tutto lo scopo della *gastronomia* o *arte della cucina*, fu in grande riputazione appo i Romani, anzi essi ne composero de' libri, e quelli di Celio Apicio sono celebratissimi. I Romani però appresero quest' arte dai Greci, e coll'arte anche la divisione del servizio, la moltiplicazione delle pietanze, lo stabilimento dei domestici e dei maestri di casa, nello stesso modo che i Francesi l'appresero da noi; stante che l'arte della cucina passò d' Italia in Francia, introdottavi dai più famosi Cuochi Italiani, chiamati colà da Principi e da Grandi di quel paese. Se poi presso di loro si accrebbe e presso di noi decadde, ciò avvenne se non perchè quivi furono buone scuole in cui poterono i Francesi esercitarsi, là dove in Italia cogli anni le buone scuole andarono decrescendo, anzi quasi spegnendosi. Del resto può il nostro paese riacquistare il primato che ha perduto, perciocchè non vi ha altra regione del mondo che per avere la supremazia nell' arte della cucina sia meglio favorita dal cielo: qui sono carni eccellenti, ottimi pollami, selvaggina saporita, pesci squisitissimi tanto d' acqua salata che d' acqua dolce, legumi gustosi, frutti bellissimi, olii finissimi, latticini e formaggi di qualità eccellentissima, le quali cose sono il fondamento della buona, della sana cucina.

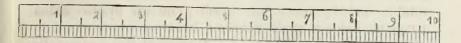
Ravvolgendo pertanto l'animo a queste cose, presi consiglio di raccogliere i diversi precetti dell' arte che io appresi da valenti Artisti italiani e francesi, e che misi alla prova con molte esperienze, e di stamparli con disegni da me fatti a bella posta, affinchè ad un tempo potessi per così dire parlare alla mente e agli occhi. Sarà, anzi, è di certo l' esposizione mia disadorna, ma essa è, a parer mio, quale si può confare a chi si tolse per iscopo l'insegnare a' giovani cuochi e cuoche e a' dilettanti di gastronomia il modo facile, economico ed elegante di comporre con buon gusto ogni specie di pietanze di carni, di legumi, ovvero composte, pasticcerie, e ogni genere di credenza, come creme, gelatine, confetti, bevande, sorbetti, ecc., all'oggetto che un pranzo abbia a riescire splendido ed elegante.

Dovendo però tramettersi le vivande dalla cucina alla mensa, così una piccola parte del presente libro tratterà anche della maniera di apparecchiare e di servire la tavola. Perciò si discorrerà del come si apparecchi una mensa alla *Russa*, o alla *mezza Russa*, o in *ambigù*, o alla *Francese;* come si trincino le carni di macello, pesce, volaglia, selvaggina; come si preparino canestri di ogni sorta di frutti e fiori mangiabili; come possa sotto ogni aspetto essere ornata e ricca una tavola, affinchè chi mangia ad essa non abbia solamente a soddisfare ad un bisogno comune a tutti, ma anche a riceverne gusto e piacere.

Nè i fanciulli volli obbliare, ma sapendo come un accomodato nutrimento giovi in conservarli sani e farli crescere robusti, così alle madri specialmente dedicai un trattatello in questo mio libro, in cui non si discorre d' altro che di pappe e pietanzine pei fanciullini. So la sollecitudine che hanno le buone madri della loro prole, e quindi m'è avviso che esse a questa parte della mia opera faranno buona accoglienza: l'altra parte che riguarda le cose di cui ho discorso sinora la raccomando al lettore, ed io mi stimerò soddisfatto, se da questo mio lungo e dispendioso lavoro ne uscirà quell'utile all'arte e ai coltivatori di essa che me ne riprometto.

L' Autore.

RAGGUAGLIO APPROSSIMATIVO

SUL NUOVO SISTEMA METRICO

Questo è un decimetro ovvero la decima parte del metro, diviso in 10 centimetri, ed il centimetro in 10 millimetri.

Misura pei liquidi.

Il litro si divide in 10 decilitri, due decilitri fanno il così detto quintino, 5 quintini fanno un litro.

Misura di peso.

Grammi	pari a	Denari	Grani	Decagrammi	pari a	Oncie	Ottavi	Ettogrammi	pari a	Libbre	Oncie	Ottavi	Chilogrammi	pari a	Libbre	Oncie	Ottavi
1	»	0	18	1	»	0	2	1	»	0	3	2	1	»	2	8	4
2	»	1	13	2	»	0	5	2	»	0	6	4	2	»	5	5	0
3	»	2	8	3	»	1	0	3	»	0	9	6	3	»	8	1	4
4	»	3	2	4	»	1	2	4	»	1	1	0	4	»	10	10	1
5	»	3	21	5	»	1	5	5	»	1	4	2	5	»	13	6	1
6	»	4	16	6	»	2	0	6	»	1	7	4	6	»	16	3	1
7	»	5	11	7	»	2	2	7	»	1	10	6	7	»	18	11	5
8	»	6	5	8	»	2	5	8	»	2	2	0	8	»	21	8	2
9	»	7	0	9	»	3	0	9	»	2	5	2	9	»	24	4	6

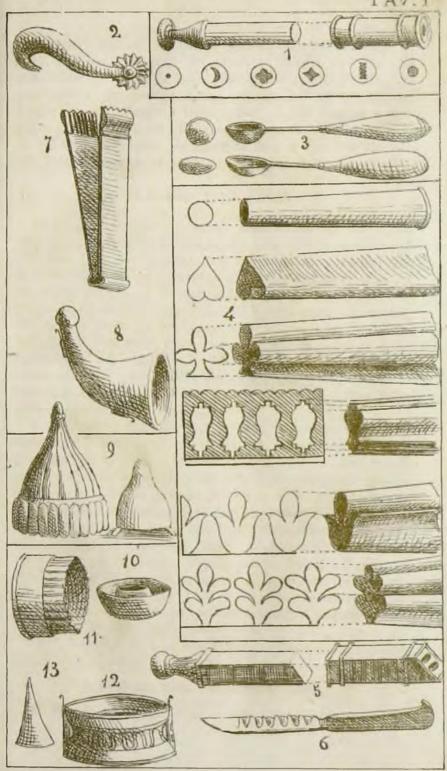
Un miriagramma ovvero 10 chilogrammi è uguale ad 1 rubbo, 2 libbre, 1 oncia.

DOVERI del Cuoco o Cuoca. — Esso dovrà primieramente conoscere ben bene il gusto del suo padrone, avere una grande nettezza nel preparare le pietanze, e farla tenere ai suoi subordinati, essere economico, nulla sprecare, e tener conto della roba del padrone, tanto la lingeria, quanto gli utensili.

Deve saper spendere bene il danaro nel fare la spesa, non mai comperare cose rancide o corrotte, pensar sempre a prepararsi il giorno avanti ciò che fa bisogno per l'indimani, tenere i suoi conti giusti e chiari, ed occorrendo qualche gran pranzo, deve avere preparata avanti qualche pezza montata, o qualche bello e buon piatto freddo, ed appena avuto l'ordine dal padrone, di concerto con il maestro di casa, prepareranno la minuta secondo la stagione, cercando ciò che potranno avere di meglio, facendo tutto il possibile di fare un buon pranzo, elegante, di bella figura e di buon gusto, onde sia grato ai loro padroni.

Una cosa importantissima che riguarda tanto al cuoco che al maestro di casa, od alla cuoca, è di tenere la così detta batteria di cucina o di credenza ben stagnata, netta, lucida, asciutta, ed appesa al muro con un asse sotto, onde non si formi il fatale verderame, ed avanti di usarla, scaldarla e strofinarla; non mai lasciar raffreddare veruna cosa agra cotta entro un tegame o casserola di rame, e tenere bene in mente che non solo l'agro forma il verderame, potente veleno, ma lo formano ancora l'olio, il grasso e l'umido stesso dell'aria. Perciò si devono conservare i brodi, salse, preparati di carne, marinate, conserve, composte, e tante altre cose entro stoviglie di terra verniciate in bianco, o di maiolica, o porcellana, o vetro, oppure fare uso di qualche tegame di ferro smaltato.

Deve pure tenere in grande nettezza gli stampi ossia modelli tanto di rame che di latta, di cui sarà munito, di alcuni dei quali trovasi il disegno (V. *Tav. I)* con la seguente spiegazione: 1° Siringa con i suoi diversi stampi. — 2° Rotella per la pasticceria. — 3° Cucchiai di ferro per formar guerniture, detti *tourneracines*. — 4° Diversi stampi per formare decorazioni

TAV. I

ai pasticci, aspichi, ai filetti di volaglia, per bordure ai piatti, ecc. — 5° Siringa per formare chenelli. — 6° Coltello scannellato per tagliare delle guerniture. — 7° Pinzette da pasticcio. — 8° Stampo d'una cornucopia. — 9° Stampo doppio per la *macedoine* trasparente. — 10° Stampo a cilindro per i *savarins*. — 11° Stampo scannellato da pasticcetti. — 12° Stampo o bordo da pasticcio che si apre in due. — 13° Piccolo stampo di latta da meringhe fatto a cono.

SERVIZIO ALLA RUSSA.

Modo di preparare la tavola alla Russa da 28 a 40 coperti. — La larghezza della tavola sarà di due metri circa (V. *Tav. II*), la distanza tra un convitato e l'altro sarà di circa mezzo metro, la tavola deve essere preparata qualche ora prima del pranzo. Vi sarà nella stessa camera un tavolino preparato simmetricamente con tutto il necessario pel servizio che non si mette in tavola, come zuppiera, tondi, bicchieri, bottiglie di vini varii, pane, caraffe, salsiere, ecc., e tutto l'occorrente pel cambio alla fine del servizio di cucina; al cominciare poi quello della frutta, dovrassi avere preparato tutto ciò che necessita per servire il caffè, come nella minuta qui appresso descritta.

L'acqua ed i vini spiritosi ordinari saranno messi nelle caraffe al fresco in un recipiente con acqua e ghiaccio, ma però nei giorni estivi; saranno le bottiglie dei vini secchi esteri disbottate e nettate, ponendovi il turacciolo provvisoriamente sopra, facendo lo stesso per i vini dolci. I vini spumanti si tengono al fresco sul ghiaccio fino al momento di servirli. Si servono ordinariamente nel corso del pranzo quattro qualità di vino, come: 1° Vini forti amari; 2° vini spiritosi ordinari rossi, ma però in estate è meglio usare vini deboli; 3° vini spumanti; 4° vini dolci, e quindi i liquori serviti per ordine come nella minuta, nella quale, benchè si trovino varie qualità di vini scritti per ordine di servizio, si sceglieranno soltanto le qualità che si desiderano.

Ogni convitato avrà la sua minuta scritta a caratteri chiari di ciò che si serve per ordine di servizio.

Apparecchio della tavola (V. *il disegno*).

A. *Plateau* in mezzo, benchè non più in grand'uso, con

sotto una gran tovaglia pendente dalla tavola incirca 30 centimetri.

B. Tre candelabri di bronzo dorato.

C. Due vasi di bronzo o porcellana ripieni di fiori veri o finti.

D. Due *girandoles* in bronzo ripiene di confetti e zuccherini.

E. Quattro compostiere in cristallo ripiene di composte varie ai liquori.

F. Quattro canestri di cristallo ripieni di varii frutti crudi.

G. Galantina a forma d'una torre guernita di gelatina.

H. Forte d'anguilla al butirro di Monpellieri.

I. Casuccia di *biscuit* coperta di neve e guernita di pasticceria.

K. Gelatina negli aranci in quarti sopra gradini.

L. *Croque-en-bouche* mischio guernito di zuccaro filato.

M. Due creme romanzesche al maraschino.

N. *Baba* alla Polonese ghiacciato al vino di Madera.

O. Dodici *hors-d'œuvres*, 2 di butirro, 2 di ravanelli, 4 di *salè*, giambone e lingua, 4 di composte agre, olive, funghi, e cocomeri.

P. Dieci salsiere contenenti sale e pepe.

Q. Quattordici caraffe di vino ordinario, una per ogni due convitati.

R. Quattordici caraffe d'acqua, una per ogni due convitati.

S. Tre o quattro bicchieri per ciascun convitato, secondo le qualità del vino che si vuol servire nel corso del pranzo.

T. Piatto con la tovaglia sopra, pane e posata per ciaschedun convitato.

I piatti si cambiano tutte le volte che si servono nuove pietanze, il pane si mette sopra la tovaglia che sta sul piatto a ciaschedun convitato, la forchetta ed il cucchiaio si pongono a mano destra del piatto, il coltello a sinistra. Le pietanze vengono dalla cucina trinciate e disposte sul piatto, con da una parte la carne, e dall' altra la guernitura (V. *Tav. IV, N°* 7 *e* 9).

Le salse si serviranno nelle salsiere, ben calde. Si avrà una piccola stufa o scaldatoio di latta portatile, nell'istessa camera, con brace di legno ben abbruciato, per riscaldare i piatti se fa d'uopo.

TAV. II

Le ostriche e la zuppa si servono pure senza metterle in tavola; le pietanze vanno presentate alla sinistra del convitato col cucchiaio nel piatto, ond'esso possa servirsi colla mano destra. Si levano da tavola i piatti freddi di cucina secondo l'ordine del servizio, si tagliano, si servono, e si rimpiazzano con due di gelati, due di formaggio e due di marroni, ed i dodici *hors-d'œuvres* con dodici di pasticceria leggiera di varie sorta; e finito il servizio di cucina, si tolgono i piatti e le posate, si netta la tovaglia e si mette di nuovo come prima il servizio della frutta.

I vini che si sono scelti si servono per ordine di servizio come nella minuta, nel corso del pranzo. Ma tutto ciò non è che una piccola idea del servizio di tavola, ed ognuno potrà disporre e variare ogni cosa a modo suo.

Minuta per ordine di servizio, coi relativi vini.

1° Ostriche al sugo di limone.	Vermouth.
2° Zuppa di *purée* di volaglia all'imperatrice. 3° Frittura d'animelle alla *Villeroy*. 4° Filetti di bue alla giardiniera. 5° Filetti di volaglia sopra un bordo decorati alla *suprème*.	*Vini secchi ed amari:* Xéres, Madera, Teneriffa, Vernaccia di Sardegna, Bellet di Nizza, Oporto, Marsala, ecc.
6° Forte d'anguilla al butirro di Monpellieri. 7° *Vol-au-vent* alla finanziera. 8° Giambone di *Westphalie* alla *purée* di lenticchie. 9° Carcioffi in salsa al vino di Madera. 10. Pernici alla *Périgueux*. 11. Galantina di tacchino, dindio, con gelatina. 12. Piselli all'inglese. 13. *Hors-d'œuvres*. 14. Punch alla romana.	*Vini rossi, secchi, nostrali ed esteri:* Château, Bordeaux rosso, Sauterne, Hockheimer, Steinberger, Eremitaggio, Barolo, ecc.
15 Rosto di quaglie allo spiedo con crostini. 16. Crema romanzesca al maraschino. 17. *Baba* alla polonese ghiacciato al vino di Madera. 18. Gelatina negli aranci in quarti. 19. *Croque-en-bouche* mischio. 20. Pasticceria montata.	*Vini spumanti nostrali ed esteri:* Sciampagna, Côte-rotie, Nuitz, Bordeaux, Roussillon, Chateau-Latour.

Frutta

1° Formaggio.
2° Sorbetti.
3° Marroni abbrustoliti.
4° Frutti crudi.
5° Composte varie.
6° Pasticceria leggiera varia.
7° Confetti e zuccherini.

Vini dolci, fini:
Malaga, Moscatello, Caluso, Frontignan, Lunel, Lacrima di Spagna, Tokai d'Ungheria, Rivesalte, Rota, Cipro, Alicante, ecc.

Quindi il caffè, poscia i liquori, come:
Rosolio, Curasò, Maraschino, Cognac, Rhum, Kirsch, Punch caldo, ecc.

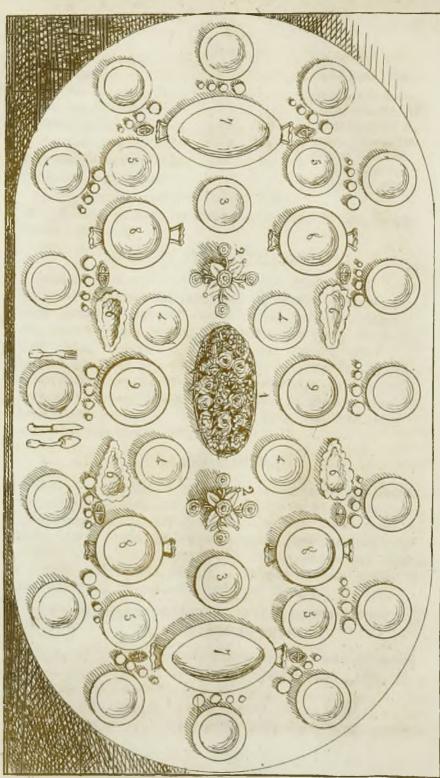
SERVIZIO ALLA MEZZA RUSSA.

Questo servizio è precisamente nello stesso modo come quello alla Russa, lasciando però ai fianchi od ai due capi della tavola il luogo per collocare due scaldatoi (*réchauds*) allo spirito, sopra i quali si mettono due piatti di cucina tutti finiti, trinciati, e con la salsa, oppure intieri, di bella figura, sino al punto di servirli; e mentre si tagliano e si dispongono, per la comodità del servizio, su due piatti, versandovi sopra la salsa ben calda, se ne rimettono in tavola degli altri, (V. *Tav. IV*, *N*° 7, 9, 10); del resto si segue l'ordine come alla Russa.

SERVIZIO D'AMBIGU'.

In questo servizio si prepara la tavola come alla Russa, colla differenza che tutto si mette in tavola, cioè si aggiungono tutti i piatti caldi di cucina finiti di buon gusto e bella figura, ponendoli in tavola sopra degli scaldatoi (*réchauds*) accesi, e si servono per ordine di servizio come s'è detto alla Russa, trinciati e disposti su due piatti (V. *Tav. IV*, *N*° 7, 9) e serviti caldi con la salsa.

SERVIZIO ALLA FRANCESE ATTUALMENTE IN USO DA 16 A 30 COPERTI.

Si prepara la tavola approssimativamente come s'è detto alla Russa, come si vedrà dalla tavola disegnata (V. *Tav. III*) preparata alla francese come segue:
1° Grande canestro ripieno di fiori veri o finti.
2° Candelabri di bronzo aventi varie candele.

TAV. III

3° Compostiere di cristallo con frutta cotta ai liquori.
4° Piatti di pasticceria leggiera diversa.
5° Piatti di frutti crudi di varie sorta, misti.
6° *Hors-d'œuvres.*
7° Due scaldavivande (*réchauds*) accesi, sopra i quali si mettono due rilievi di cucina, che sono il bue e la trota, ben preparati, di buon gusto e bella figura.
8° Quattro scaldavivande (*réchauds*) rotondi, accesi, sopra i quali vi saranno i quattro *entreés*, che sono: le crostate, la fricassea, riso, filetti d'anitre, tutti ben finiti.
9° Due *entrées* freddi ai fianchi della tavola, che sono: aspico e svedese, i quali staranno per la bella figura in quel luogo collocati sino al tempo di servirli.

Ciascun convitato avrà la minuta scritta ben chiara per ordine di servizio, come qui appresso. La zuppa non si mette in tavola, la trota ed il bue si mettono su due piatti, trinciandoli, ed unendo loro la salsa, mentre che si mangia la zuppa e la frittura.

Appena finito il primo servizio, che termina cogli *hors-d'œuvres* e punch, si mette il secondo servizio come segue, cioè: i piatti caldi sopra gli scaldavivande (*réchauds*) accesi, disposti in modo che la miringa e l'arrosto si trovino simetricamente sulle due teste della tavola, ai fianchi una gelatina di ribes ed una gelatina di mele, che si serviranno alla frutta, indi i cardi, broccoli, *nougat* alla parigina e svedese, posti con simetria. Si taglia l'arrosto, e si serve su due piatti con del crescione fatto in insalata sur un piatto a parte, e si serve il rimanente secondo l'ordine della minuta.

Indi, finito il servizio di cucina, levate tutto il suddetto servizio, meno le gelatine, e rimettete due piatti di formaggio, due di marroni e due gelati.

Vi sarà nella stessa camera un tavolino preparato come s'è detto del servizio alla Russa.

I Francesi sogliono dividere il servizio di cucina in quattro parti, servendolo in due portate, cioè chiamano rilievi i grossi pezzi di carne, con cui si usava rilevare la zuppa, la quale non si usa più di mettere in tavola, chiamano *entrées* i piatti di maggior consistenza, generalmente caldi, che si mangiano quasi sempre i primi; *hors-d'œuvres* (appendici) i piccoli piatti secondari che si servono con gli *entrées*, come:

composti agri, radici, butirro, salume, ostriche, ecc.; gli arrosti sono quelli che sogliono rilevare i grossi pezzi, detti rilievi, i quali si servono al principio del secondo servizio. Chiamano *entremets* (tramezzi) quei piatti più leggieri, come: legumi, creme, gelatine, pasticceria, ecc., che si servono dopo gli arrosti, cioè avanti la frutta *(dessert)*, rilevando gli *entrées* del primo servizio.

Minuta.

1° Zuppa primaticcia alla reale *(printanière à la royale).*
2° Frittura di crostate alla *Monglas*, di beccaccie.
3° Trota al vino di Madera guernita alla *Chambord.*
4° Lombata di bue all' inglese allo spiedo, guernita di patate.
5° Fricassea di pollanche alla cavaliera *(chevalière).*
6° Riso guernito di un *ragout à la Thoulouse.*
7° Aspico di giambone alla Russa.
8° Filetti d'anitre *sautés* in salsa Robert.
9° *Hors-d'œuvres*, cioè: 2 piatti di *sandwichs*, 1 di salame e lingua ed 1 di composte agre.
10° Punch alla Romana.
11° Arrosto di pernici piccate allo spiedo, guernito di crescione.
12° Cardi alla midolla di bue con crostini.
13° Broccoli alla Romana.
14° Svedese di varii frutti al maraschino.
15° Meringa all'Italiana.
16° *Nougat* alla Parigina.

Frutta.

1° Due piatti di formaggio.
2° Due di gelati.
3° Due di marroni.
4° Due di gelatine di ribes e mele.
5° Frutti misti varii.
6° Composte cotte ai liquori.
7° Pasticceria leggiera varia.
8° Confetti e zuccherini.

Vini, caffè e liquori come alla Russa.

MINUTE ADATTE ALLE QUATTRO STAGIONI. — Queste minute

di cucina spettanti alle quattro stagioni sono disposte secondo il servizio attualmente usato in Francia, diviso in due portate.

MINUTA D'INVERNO PER 20 O 30 COPERTI.

L'inverno, che comprende da dicembre a tutto febbraio, è la più ricca e feconda stagione d'ogni cosa per formare la delizia della tavola, e somministra bastantemente tutto ciò che si desidera.

Primo servizio.

Zuppa alla *purée* di lepre al vino di Madera con crostini.
Un Rilievo.
Coscia di daino o capriuolo *braisée* in salsa all'inglese.
Sei Entrées.
1° Frittura d'asticciuole di palato di bue e creste di galli.
2° Costolette alla *Dreux* guernite di un *ragout* alla finanziera.
3° Filetti di pernice decorati alla *Nivernaise.*
4° Timballa di piccioni alla *neige.*
5° Storione stufato con cipolline al vino di Madera.
6° Tacchino, dindio, *truffé à la Périgueux.*
Quattro Hors-d'œuvres (appendici).
1° Olive farcite.
2° Presciutto o giambone cotto.
3° Butirro fresco.
4° Funghi all'aceto.

Secondo servizio.

Un Arrosto.
Beccaccie lardate allo spiedo con crostini.
Sei Entremets (tramezzi).
1° Broccoli o cavolfiori in salsa tartara fredda.
2° Spinacci alla francese entro una crostata.
3° Patate rotonde ghiacciate al sugo ridotto.
4° *Charlotte* (carlotta) alla Russa.
5° Podingo alla Parigina.
6° Pasticceria montata guernita di varii pasticcetti.

PRANZO MAGRO PER 12 O 16 PERSONE.

Primo servizio.

Zuppa alla *Crecy* con piccole paste all'Italiana.

Un Rilievo.
Merlano alla gratella in salsa alla *maître-d'hôtel.*
Quattro Entrées.
1° Filetti d'anguilla o carpio all'*Orly.*
2° Pane di tagliatelli farcito al gratin.
3° Filetti di pesci persici decorati alla *purée* di tomatiche.
4° Piccole frittelle agli spinaci.
Quattro Hors-d'œuvres.
1° Galantina di pesce.
2° Butirro fresco.
3° Cocomeri all'aceto.
4° *Calapé* d'acciughe.

Secondo servizio.

Un Arrosto.
Salata alla Parigina con salsa tartara.
Quattro Entremets.
1° Rape ghiacciate allo zucchero.
2° Crema gelata al caffè all'Inglese.
3° Grosso briozzo ghiacciato al punch.
4° *Darioles* alla Francese.

MINUTA DI PRIMAVERA DA 30 A 40 COPERTI.

La primavera, cioè dal cominciare di marzo sino a tutto maggio, è la stagione più sterile per la cucina.

Primo servizio.

Zuppa di maccheroni di Napoli agli sparagi col sugo.
Due Rilievi.
1° Trota in salsa all'Olandese guernita di patate.
2° Pollastrini fritti alla *Sainte Florentine* con salvia.
Sei Entrées.
1° Filetto di bue lardato al vino di Madera.
2° Filetti di pollanche decorati, alle spugnole.
3° *Vol-au-vent* alla finanziera.
4° Animelle di vitello in *tortue* con piselli.
5° Aspico mischio all'Italiana.
6° Giambone di *Bayonne* agli spinaci.
Sei Hors-d'œuvres.
Due piatti di ravanelli, finocchio e selleri.

Due di salumi, presciutto e lingua.
Due di butirro e funghi all'aceto.

Secondo servizio.

Due Arrosti.
1° Arrosto d'agnello allo spiedo guernito di crescione.
2° Grossa *dariole* d'erbe alla primaticcia.
Sei Entremets.
1° Fagiuolini verdi in salsa alla tartara.
2° Zuccottine rossolate in salsa Robert.
3° Gelatina alle fragole ed uva spina.
4° Formaggio *Bavarois* mischio di cioccolato.
5° *Gateau-Cucy* al rhum.
6° Pasticceria varia, decorata.

MINUTA MAGRA PER 12 O 16 COPERTI.

Primo servizio.

Zuppa d'erbe col riso, legata alle uova.
Un Rilievo.
Frittura di trotoline e *lottes* guernita di legumi.
Quattro Entrées.
1° Filetti di carpio decorati alle spugnole.
2° Uova affogate alla *purée* di piselli.
3° Storione o tonno *sauté* al vino di Marsalla, o con salsa *rémolade.*
4° Polenta al *gratin* guernita d'una *fonduta.*
Quattro Hors-d'œuvres.
Due piatti di gamberi alla *Provençale.*
Uno di ravanelli.
Uno di *boutargue* e *caviar.*

Secondo servizio.

Un Arrosto.
Merlano in bianco guernito d'insalata.
Quattro Entremets.
1° Sparagi rossolati alla Milanese.
2° Funghi in salsa bianca entro una crostata.
3° Kirchguchen alle griotte.
4° Tartoline d'albicocche.

MINUTA D'ESTATE PER 20 O 30 COPERTI.

L'estate, stagione che comincia da giugno a tutto agosto, dà fastidio al cuoco a cagione dei grandi calori ; le carni in generale non sono più così buone, pesci e cacciagione pochissima, tutto si corrompe presto se non si ha grande avvertenza.

Primo servizio.

Zuppa alla *santé* con piccoli piselli verdi.
Un Rilievo.
Lombata di vitello fino all'Inglese con salsa al rafano.
Sei Entrées.
1° Frittura di croccanti mischi di volaglia, animelle, ecc.
2° Filetti di pollanche decorati con chenelli alla *suprème.*
3° Timballa di maccheroni alla Napolitana.
4° Anitre in *entrée de broche* con salsa *poivrade.*
5° Lingua di bue allo scarlatto alla *purée* di patate.
6° Aspico di cervelle e legumi alla *ravigote* con gelatina.
Quattro Hors-d'œuvres
Due piatti di salame, giambone, presciutto e bondiole.
Due di melone.

Secondo servizio.

Un Arrosto.
Perniciotte lardate allo spiedo con crostini.
Sei Entremets.
1° Cocomeri farciti e *braisés* al sugo ridotto.
2° *Gateau* di patate alla Savoiarda.
3° Fagiuolini verdi *sautés* al Parmigiano.
4° *Flan* di pesche, *persici*, meringate.
5° Crema vergine ghiacciata al maraschino.
6° Pasticceria mischia di varie qualità.

MINUTA MAGRA D'ESTATE PER 12 O 16 COPERTI.

Primo servizio.

Zuppa di *zestes* di pane *au lait de poule.*
Un Rilievo.
Frittura di pesce mischia con legumi alla *Sainte Florentine.*
Quattro Entrées.
1° Uova mollette in salsa *Robert.*

2° Filetti di tinche in salsa alle tomatiche.
3° Tagliatelli farciti di un *ragout* all'Alemanda.
4° Rane alla *poulette* nelle piccole crostate di pane.

Quattro Hors-d'œuvres.

Due piatti di composta alla Savoiarda.
Due di cocomeri a fette fine con olio, aceto e prezzemolo trito.

Secondo servizio.

Un Arrosto.
Trota in bianco fredda guernita d'insalata, uova ed acciughe.

Quattro Entremets.

1° Zuccotti farciti alla giardiniera.
2° Pane di spinaci alla crema.
3° Miscea di frutti alla gelatina trasparente (*macédoine*).
4° Pasticceria *clouglauffle*.

MINUTA D'AUTUNNO PER 40 O 50 COPERTI.

Questa stagione, cioè da settembre a tutto novembre, somministra abbastanza tutto quello che si desidera per formare un buono e scelto pranzo.

Primo servizio.

Due Zuppe.
1° Zuppa alla *Villeroy*.
2° Zuppa alla *Brunoise*.

Due Rilievi.
1° Rombo al *court-bouillon* guernito alla Fiamminga.
2° Coscia di vitello *marbrée* guernita di crostini allo scarlatto.

Sei Entrées.

1° Frittura di bodini alla *Richelieu*.
2° Filetti di lepre su bordo decorati al vino di Madera.
3° Cappone in salsa alla Veneziana.
4° Torta guernita alla *Toulouse*.
5° Beccaccie in crostata con salsa ai tartufi bianchi.
6° Pasticcio freddo di fegato d'oca alla gelatina (*paté-de foi-gras*.

Sei Hors-d'œuvres.

Due piatti di composte all'aceto.

Due di salame e giambone.
Due d'olive farcite.
Punch alla Romana ghiacciato.

Secondo servizio.

Due Arrosti.
1° Tordi (*grives*) lardati allo spiedo con crostini.
2° Insalata di legumi in crostata con salsa tartara alla *ravigote.*

Sei Entremets.
1° Tomatiche alla provinciale.
2° Lattughe farcite al sugo ristretto.
3° Gelatina d'aranci alla bella vista (*à la belle vue*).
4° *Gateau* di mille fogli alla crema *plombière.*
5° *Talmouses* (bericuoccoli) al cioccolato caldi.
6° Pasticceria ghiacciata di varie sorta.

MINUTA MAGRA D'AUTUNNO PER 16 O 20 COPERTI.

Primo servizio.

Zuppa alla Russa.
Un Rilievo.
Pesce rondonino alla gratella con cipolline.
Sei Entrées.
1° Croccanti di riso farciti a forma di pero.
2° Filetti di pesci persici in turbante.
3° Chenelli alla Romana sul piatto al gratin.
4° Uova affogate in salsa alla *maître-d'hôtel.*
5° Filetti di trota in salsa alla finanziera.
6° Fonduta (*fondue*) ai tartufi bianchi.
Quattro Hors-d'œuvres.
Due piatti di funghi all'aceto e cocomeri.
Due di sardelle all'olio, e tonno.

Secondo servizio.

Un Arrosto.
Anguilla allo spiedo guernita d'insalata in salsa tartara.
Sei Entremets.
1° Rape con formaggio parmigiano al *gratin.*
2° Miscea (*macédoine*) di legumi in crostata.
3° Frittelle (*subriques*) verdi alla cappuccina.

4° Sambaione ghiacciato al vino di Malaga.
5° Pere dette *martin sec* ghiacciate al sciroppo su gradino alla genovese.
6° *Nougat* di mandorle alla *Chantilly*.

COLEZIONE

ALLA FORCHETTA (DÉJEUNER A' LA FOURCHETTE) PER UNA RIUNIONE D'AMICI

1° Risotto alla Piemontese ai tartufi bianchi.
2° Costolette di vitello alla Milanese alla *purée* d'indivie.
3° *Biftekcs* all'Inglese guerniti di patate ghiacciate.
4° *Sauté* di pollastri alla *Marengo*.
5° Pasticcio freddo di pernici alla gelatina.
6° Giambone di *Westphalie* con spinaci alla Francese.
7° Carcioffi alla *Périgueux* cotti al vino di Marsalla.
8° Torta all'Italiana.
9° *Baba* alla Polonese.
10° *Biscuit* alla genovese ghiacciati al rhum.

Quattro Hors-d'œuvres.

Uno di salata alla provinciale.
Due di salame, lingua e bondiola.
Uno di composta alla Savoiarda.

Dessert.

1° Formaggio, gruvera e Lodigiano. 2° Frutta diverse.
3° Composte varie.— 4° Confetti e zuccherini. — 5° Caffè.
6° Thè, — 7° Latte e fiore di latte. — 8° Pasticceria leggiera varia.

N. B. *Tutti i piatti che sono menzionati nelle qui sopra estese minute, trovansi in questo libro minutamente descritti.*

MODO DI SCALCARE, *trinciare*, LE CARNI PULITAMENTE. — Giova molto il sapere trinciar bene le carni, tanto per il vantaggio della nettezza, quanto per quello della tenerezza, cioè il saper scegliere le parti più tenere e più buone degli animali; come ad esempio, se si volesse servire una lombata di bue o di vitello disossata e ruolata, si taglia a fette per traverso (*V. Tav. IV*, *N.* 1.) spesse 8 millimetri, e si portano sopra il piatto da una parte (*V. Tav. IV*, *N.* 7.) e dall' altra si mette la guernitura, e sopra si versa la salsa calda, oppure si serve a parte la salsa che trovasi nella salsiera.

Se invece della lombata si avesse la culatta od il petto, allora si levano un poco le parti grasse, e si tagliano dei pezzetti puliti vicino alle ossa, trasversalmente ai filami della carne, che sono i migliori ed i più teneri, indi si mettono sul piatto con la loro guernitura, come s'è detto sopra.

Una lepre poi, od un agnello alla *braise* od arrostito, va tagliato per traverso a fette (*V. Tav. IV, N.* 2.) portandolo sopra un piatto in corona con la loro guernitura nel mezzo (*V. Tav. IV, N.* 10.) e servesi caldo con la sua salsa o sugo sotto.

Una beccaccia si taglia in sei parti (*V. Tav. IV, N.* 3.) come nel disegno, cioè: *a a* filetti, *b b* filetti gentili, *c c* le coscie.

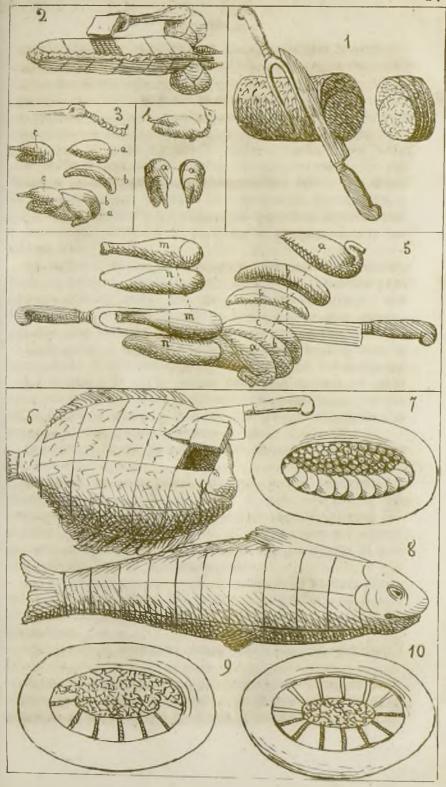
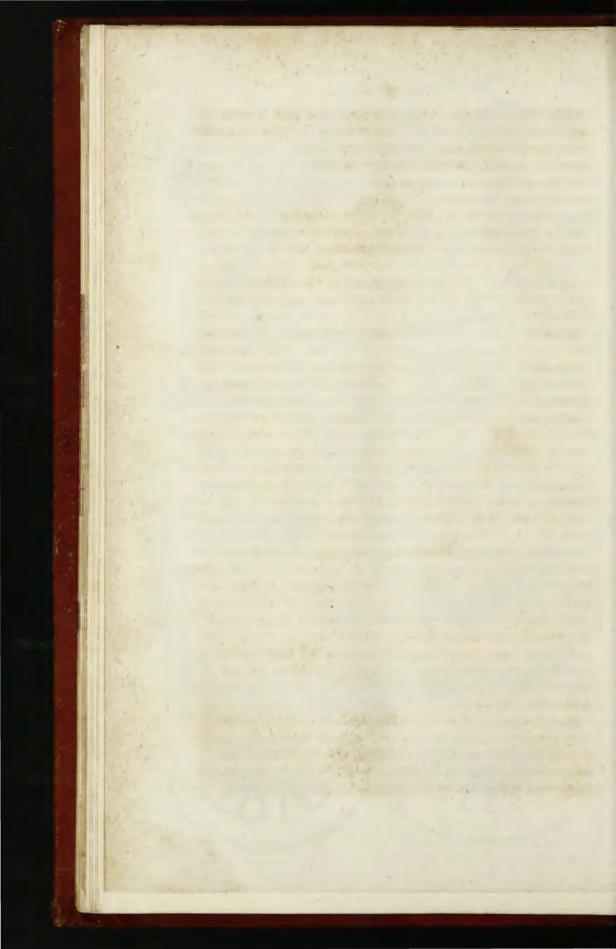
Una quaglia ordinariamente si taglia in due parti (*V. Tav. IV, N.* 4,) cioè *a a.*

Un bel cappone si taglia, tenendo il pezzo colla forchetta, in 10 parti come nel disegno (V. *Tav. IV, N.* 5,) cioè: *a a* filetti colle ali, *b b* parti dei filetti gentili, *c c* filetti gentili, *n n* sotto coscie, *m m* coscie; si portano tutti sopra un piatto come s'è detto del bue e della lepre.

Ogni volatile si taglia allo stesso modo, facendo più o meno dei pezzi secondo la loro grossezza.

Il rombo e la trota (V. *Tav. IV, N.* 6 e 8.) si tagliano ambedue allo stesso modo, portando i pezzi sopra un piatto con la loro guarnitura da una parte (V. *Tav. IV, N.* 9.) e si servono come s'è detto del bue.

Tutti i pesci si tagliano approssimativamente allo stesso modo.

TAV. IV

ARTICOLO 1°

DEI BRODI

INTRODUZIONE.

Il brodo è uno degli alimenti il più necessario, il più benefico in una malattia, purchè sia ben fatto, non unto, non affumicato, ma chiaro e ben profumato d'osmazoma, e fatto fresco. Il brodo è indispensabile per fare buone zuppe e buone minestre, ed è pure molto necessario per fare buone salse.

La carne di cui si fa il brodo è composta di fibrina, albumina, gelatina, osmazoma, grasso, ed ossa che danno pure gelatina e buon gusto, ma rendono il brodo torbido, che sono sei sostanze; ma quando il brodo è fatto, non vi sono più che due sostanze, cioè la gelatina e l'osmazoma.

L'albumina si toglie via colla schiumatoia; il grasso si leva perchè è nauseante, pochissimo nutritivo, ed indigesto.

La fibrina è la carne troppo cotta che avanza, da cui si sono estratte tutte le suddette sostanze, mediante l'acqua ed il fuoco, la quale si leva via mediante la filtrazione alla tovaglia, e così pure si tolgono le ossa.

Per fare il brodo buono ci vuole la carne dell'animale recentemente ucciso.

Il brodo ha due punti estremi: il più adacquato è meno buono, e nutre più poco; il più ristretto è più sostanzioso, ma però quando è troppo ristretto diventa indigesto; prendasi perciò la via di mezzo, cioè un chilogramma di coscia senza osso pestata con un quarto di gallina, dà un litro di eccellente brodo.

La carne migliore pei brodi è quella degli animali adulti, ma non vecchi, perchè hanno più poca gelatina, ed il loro grasso comunica al brodo un odor di cevo, ed è molto riscaldante.

Le rane e le testuggini sono pure eccellenti per fare i brodi magri.

Il brodo quando è ben fatto deve restar chiaro di color citrino; e più la carne è cotta, maggiormente resta spogliata di sostanza, e più il brodo è buono.

Modo di trarre partito della carne avanzata dai brodi. — Siccome la carne del brodo deve essere stata uccisa di fresco, benchè cotta molto, resterà sempre che non si può masticare; ma triturata ed unita con cipolle, porri, erbe odorifiche, verdura cotta, trite fine, friggetele con butirro ed unitele alla carne pure trita, coll' aggiunta del formaggio grattugiato, delle uova, sale, pepe, spezierie e noce moscata; si unisce e s'impasta tutto insieme, e si fanno frittelle, ripieni di cipolle, di cavoli, di zuccottini, raviuoli, ecc.

Pestato e passato lo stesso composto, serve a fare dei *soufflés*, delle torte, *subriques*, aggiungendo dei rossi d'uova col bianco sbattuto in neve.

Se si pesta la carne con una poltiglia fatta di mollica di pane, umidita con buon brodo, un poco di fior di latte, droghe e sale, cotta un istante e passata al setaccio, serve a fare una *purée* per zuppa, *flan*, ecc., unita con uova e messa negli stampi serve per guernitura.

Tutti questi composti si adattano più agli stomachi assuefatti alla fatica, che non agli uomini di gabinetto o di studio.

Ma tuttavia l'abile cuoco deve trar partito di questa carne per le persone di servizio; e far mangiare buone zuppe, buoni brodi, e buone salse al suo padrone.

Modo di utilizzare il grasso. — Avrete in un canto del fornello una casserola, nella quale metterete un poco d'acqua con tutti li grassi, tanto dei brodi come di tutte le casserole di cotture pel pranzo, grasso, lardo, butirro che sopravanza, riuniti tutti insieme, passateli alla tovaglia e lasciateli raffreddare duri; levate il grasso e gettate via l'acqua; rimettetelo sul fuoco e fatelo raffinare finchè divenga chiaro dorato, e privo d'umido, che si conosce quando più non frigge; allora passatelo e ponetelo in un vaso di terra, e servitevene per fritture o legumi, all' occorrente.

Delle ossa. — Vi rimangono ancor le ossa da trarne partito, ed anche queste tolte dalla carne, nettatele con acqua calda e mettetele in qualche luogo a seccare, e quando se ne hanno una certa quantità si vendono a centesimi 50 al miriagramma, da cui s'estrae la colla.

1. – **BRODO** DI COSCIA DI BUE. — **Questo brodo è il capo dei brodi, il più nutritivo, che fortifica lo stomaco, ma è un poco riscaldante. Mettete entro una marmitta 5 litri d'acqua con 2**

chilogrammi di coscia di bue magra tagliata a piccole fette, ed aggiungetevi una gallina vecchia nettata e lavata, una carota, due cipolle inchiodate da quattro garofani, due porri, un poco di sale; mettete la marmitta sul fuoco e fate bollire, schiumando ben bene, tiratela a canto al fuoco e fatela bollire per 5 ore adagio. Ridotto che l'avrete a quattro litri di eccellente consumato, digrassatelo bene e passatelo alla tovaglia ordinaria bagnata nell' acqua; dal che deve restarvi un brodo chiaro di color dorato, che potrete servirvene per fare ogni sorta di buone zuppe.

2. - BRODO consumato di vitello. — Prendete 2 chilogrammi di carne di coscia di vitello, con una gallinaccia nettata, mettetele entro una marmitta bene stagnata, con 6 litri d'acqua, un po' di sale, fatele bollire, schiumando bene il brodo, ed aggiungendo una carota, una cipollina ben netta, cotta sotto la cenere; lasciate bollire dolcemente accanto al fuoco per 3 ore, digrassatelo bene, guardando che deve restar chiaro. Badisi che nel bollire non prenda del fumo, e che continui l'ebollizione, e quando sarà ridotto ad un terzo, passatelo chiaro ad un pannolino o tovaglia entro un vaso di majolica o terraglia verniciata bianca.

3. - BRODO per gli ammalati. — Mettete entro una stufaruola di ferro foderata di smalto 1 chilogramma di coscia di vitello fino, digrassata, con 2 litri e mezzo d'acqua, un pollastro, due lattughe, una piccola rapa, e un po' di sale, fatte bollire schiumando bene, e con lenta ebollizione per due ore acciocchè il brodo resti chiaro, digrassatelo, passatelo ad un pannolino bagnato nell' acqua, e così avrete un brodo chiarissimo. Tutti i brodi in generale quando sono divenuti freddi, hanno perduto una parte del loro profumo, cioè dello osmazoma, e per dar loro di nuovo quella prima fragranza, bisogna triturare un pezzettino di coscia o carne cruda, con un'ala di volaglia, farle bollire per 10 minuti nel brodo, con un cucchiajo d'acqua sbattuta con un poco di bianco d'uova insieme; e così avrete un brodo delizioso e chiaro meglio di prima.

4. - SUGO di vitello e bue colorito. — Mettete entro una casserola del grasso di vitello od un pezzettino di butirro con sopra due o tre cipolle tagliate in tre o quattro ruotelle, delle carote tagliate grosse, un poco di selleri, due porri, due chiovi di garofano, due chilogrammi di coscia di bue

due chilogrammi di coscia di vitello, ed una vecchia gallinaccia, fateli rossellare dolcemente sopra il fuoco, gettandovi di tanto in tanto dell' acqua. Copertasi la casserola, onde fare che sudi la carne, finchè il tutto sarà diventato rosso come pei fricandolini, bagnatela con 15 litri d'acqua, fatela bollire e schiumatela bene, salatela, ma non troppo, lasciatela bollire accanto ad un fornello per 3 ore, guardate che deve restarvi un sugo chiaro carico di colore quando sarà cotto, e ridotto ad 8 litri, digrassatelo bene, e passatelo alla tovaglia.

Questo sugo fatto a dovere, che non senta di fumo o d'abbrostolitura è eccellente per dar risalto alle zuppe, per mettere sotto agli arrosti, far cuocere legumi, fare buoni stufati (*braisés*) e serve per far buona la salsa spagnuola. Tutte le carni per far brodo sono meglio, ucciso l'animale di fresco.

5. – BRODO RINFRESCATIVO. — Mettete entro ad una pignatta 5 ettogrammi di coscia di vitello disossata, triturata e digrassata, con 2 litri d'acqua, e 5 ettogrammi di rane uccise, pelate e nettate di fresco, con un' indivia, mezza rapa, una lattuga. Mettetela sul fuoco e fatela bollire, schiumatela bene, ed aggiungete un pizzico di sale; copritela, e fatela cuocere accanto al fornello per due ore. Ridotto a metà, passatelo con tovaglia ordinaria bagnata nell'acqua fresca, poichè questo fa, che non lascia passare il grasso, mediante non premere la tovaglia; e così avrete un brodo delizioso e chiaro.

Se si trova nei giorni di magro farete lo stesso, ma invece dei 5 ettogrammi di carne, sostituirete delle rane, che farà in tutto un chilogramma di rane. Però avanti di passarlo, mischierete un poco di bianco d'uova, con un cucchiajo d'acqua. Bollito un istante passatelo chiaro.

6. - BRODO DEPURATIVO. — Mettete entro un vaso od olletta di stagno o d'argento che si chiuda ermeticamente a vite, 3 ettogrammi di coscia di vitello fina, priva di grasso e pellicola, tagliata a fette, con due ettogrammi d'acqua, ed 8 grammi di radice di cicoria ben netta dalla corteccia, e privata della midolla interna, e 12 grammi di legno di salsapariglia triturata a pezzettini. Chiudete ermeticamente l'olletta, e mettetela entro ad una marmitta con l'acqua che arrivi ad un dito sotto la chiusura del vaso, badando che l'acqua non penetri nel vaso. Fate bollire la marmitta

accanto al fuoco per 5 o 6 ore continuamente ed adagio, perchè la salsapariglia ha bisogno d'una lunga cottura. In mancanza di questo vaso detto olletta, si può fare con un recipiente alto come una scatola tonda, di stagno, di latta o di rame stagnato entro e fuori, ma però che si chiuda ermeticamente, e legata bene con filo spago, onde fare in modo che il vapore del brodo non getti via il coperto, e che non penetri dentro col brodo l'acqua della marmitta, poichè allora sarebbe tutto perduto. Il qual modo di far cuocere il brodo si chiama a bagno di Maria. Quando è cotto passatelo ad una tovaglia doppiata e bagnata nell' acqua fresca. Questo brodo deve restar buono e chiaro, ed è eccellente per depurare il sangue senza affaticare lo stomaco.

7. - BRODO RINFRESCATIVO PER ESTINGUERE LA SETE NEI GIORNI ESTIVI. Questo brodo freddo è migliore che caldo.

Pestate o triturate fino un chilogramma di coscia di vitello fino, priva del grasso, ed insieme un pollastrone ben nettato e lavato, con 1 ettogramma di riso lavato. Mettete tutto a bollire entro ad un' olla di terra con 4 litri di acqua; fate cuocere per 2 ore adagio accanto al fuoco. Guardate che sia bene schiumato e digrassato, e mettetevi un poco di sale. Passatelo alla tovaglia bagnata. Invece del sale, per chi ama il dolce, si mette un poco di zucchero con un po' di scorza d'arancio o cannella, secondo il gusto.

8. - BRODO DI CRESCIONE, ANTISCORBUTICO. Fate friggere entro una casserola con 16 grammi di butirro due cipolle, e tre porri tritati fini; appena incominciano a colorirsi, mettete insieme 5 ettogrammi di coscia di vitello ben digrassata, pestata o trita fina con un mazzetto di crescione di fontana, freschissimo, tagliata la radice, lavato in due o tre acque, ben nettato affinchè non senta di melma. Ciò mettete colla carne con una cipolla, un litro abbondante d'acqua, un poco di sale, fatelo bollire un'ora e mezza a lenta ebollizione, e chiusa col suo coperto la casserola o vaso, passatelo con una tovaglia bagnata nell'acqua fresca. Questo brodo avanti di passarlo deve essere ridotto alla metà, ed allora deve restar chiaro; altrimenti mischiate un poco di bianco d' uovo, e se non è chiaro di color dorato, fatelo bollire ancora un istante avanti di passarlo.

9. BRODO CONSUMATO DA RIDURSI IN TAVOLETTE PER COMODO DEI VIAGGIATORI O PER LE GITE DI CAMPAGNA. — Prendete

due chilogrammi di coscia di bue, 3 chilogrammi di garretto di vitello ossia nocetta; mettete tutto entro ad una marmitta e sopra il fuoco con 16 litri d'acqua, una vecchia gallinaccia, due piccioni vecchi, fatela bollire, schiumando bene, aggiungendo due cipolle passate da due chiovi di garofano per cipolla, due carote, mezzo sellero, una foglia di lauro ed un poco di timido, e niente di sale. Fatela bollire accanto al fuoco, e lentamente per 6 ore. Aggiungete dell' acqua bollente e fate che non cessi l'ebollizione, digrassatelo bene e passatelo alla tovaglia ordinaria immersa nell'acqua fresca, e badate che sia chiaro. Rimettetelo sopra il fuoco entro ad una grande casserola, fatelo bollire e riducetelo alla consistenza d' un siroppo ; badate di mano in mano che si consuma, di avere una grande attenzione di cangiarlo sempre di casserola più piccola, guardandosi bene che non prenda odore nè di fumo, nè di abbruciatura, e che ridotto alla consistenza di siroppo rimanga buono. Quando sarà consumato e sarà di color rossigno chiaro, avrete delle scatole quadrate di latta, lunghe 1 decimetro, alte 4 centimetri, e larghe 3 centimetri al fondo, e di forma campanata, unte con un poco d' olio finissimo; versatevi entro il brodo consumato, e lasciatelo raffreddare affatto; indi levatele e mettetele sopra una graticola unta ed in un luogo tiepido, e finito di farle seccare, inviluppatele entro un foglio di carta unto d'olio fino, chiudetele in una cassetta di latta e servitevene al bisogno, sciogliendone nell'acqua caldissima con un po' di sale; e con questa dose avrete da fare 60 e più tazze di buon brodo.

Questo brodo non fa bisogno che sia tanto ridotto se non si deve conservare più di 15 o 20 giorni. D' inverno per un corto viaggio, è bastante quando è ridotto, versatelo entro un vaso di maiolica, e quando è freddo mettete sopra il vaso un foglio di carta unto con olio fino, coperto con carta pecora umida, legatela con filo spago, e servitene all' occasione.

10.-MODO DI CONSERVARE IL BRODO ALL'USO APPERT. — Fate un brodo come qui sopra al N. 9, con l'istessa dose, e ridotto ad un litro abbondante, lasciatelo raffreddare al punto di poterlo introdurre entro delle piccole bottiglie di vetro nero, o di vetro il più ordinario, come sarebbero quartini, boccali, pinte, poichè questo vetro resiste più al calore che il vetro fino.

Empite adunque le piccole bottiglie, lasciando però vuoto il collo all'altezza di quattro dita.

Prima di chiuderle osservate che il brodo sia ben raffreddato, allora chiudetele bene con un sano turacciolo di sughero, entrato forzatamente, legatelo con un filo spago e mettete le bottiglie entro una marmittina con acqua fredda e pulita, inviluppate con pannolino bianco le bottiglie; poichè se l'apparato è pulito non perderete niente, se per caso crepasse qualche bottiglia, facendo ridurre l'acqua, avrete di nuovo il vostro brodo consumato.

Guardate che l'acqua non deve arrivare che sino al principio del collo delle bottiglie, mettete la marmitta sul fuoco coperta, e la farete scaldare adagio sino all'ebollizione.

Quando bolle si comincia a contare il tempo della loro cottura, e si lascia cuocere tre quarti d'ora con lenta ebollizione. Traetela dal fuoco, e dopo 10 minuti levate via l'acqua calda, lasciando le bottiglie nella marmitta chiusa, a raffreddare per mezz'ora; allora levate le bottiglie ed incatramatele bene, e subito, affinchè non entri l'aria; tenetele sempre nel luogo più fresco e secco della casa, servendovene all'occasione. Questo brodo si conserva diversi anni, e si può trasportare per lunghissimi viaggi su terra e su mare senza che soffra alcuna alterazione; facendo però attenzione che sia sempre ben chiuso ed incatramato acciocchè non penetri aria.

11.-GELATINA per gli ammalati. — Prendete 5 ettogrammi di coscia di vitello, un chilogramma di garretto di vitello con mezzo piede coi nervi insieme. Mettete tutto entro ad una stufaruola di terra con 5 litri d'acqua, mettetela sopra il fuoco, coll'aggiunta d'una gallina nettata, lavata ed uccisa recentemente. Schiumatela bene, digrassatela di tanto in tanto, fatela bollire per 4 ore con un poco di sale, una cipolla cotta sotto la cenere, ed abbrostolita, nettata dalla cenere senza però levarle la pelle, poichè si è ciò che le dà il color citrino. Si può ancora darle il colore con un poco di zuccaro abbrostolito sopra un pezzetto di latta pulita, gettando la latta entro la gelatina, da cui il zuccaro si stacca da sè; quando è consumata o ridotta ad un litro, passatela alla tovaglia bagnata nell' acqua, digrassatela bene, sbattete due bianchi d'uovo con un poco d'acqua e sugo d'un limone; uniteli insieme alla gelatina, battendola sul fuoco fin che bolle; tratta accanto al fuoco lasciatela grillare coperta con fuoco sopra per circa 1 ' minuti.

Osservate che deve restar chiara e di color citrino, sostanziosa e di buon gusto; passatela alla tovaglia inumidita nell'acqua e piegata doppia deve restarne un litro abbondante; indi per conoscerne subito la consistenza se ne fa gelare un poco in un cucchiaio sopra il ghiaccio, e se è troppo dura si allunga con acqua, e se troppo molle si fa consumare sul fuoco, finchè vada bene.

In quanto all'agro, si guarda il gusto del padrone, e si può mettere un poco di vino bianco a cuocere insieme, o un cucchiaio di aceto di vino bianco, rammentandovi però che deve restar chiara, essendo ciò che dà voglia agli ammalati di mangiarla. Se non resta chiara la prima volta, lasciatela raffreddare, poi chiarificatela di nuovo come sopra, aggiungendovi un poco d'acqua affinchè non divenga salata. Servitela gelata o entro delle tasse, o negli stampi di latta o di rame stagnati, rinversandola però subito che sia gelata sopra tondi di maiolica; e si serve all'occasione.

12. - GELATINA DOLCE E NUTRITIVA ALL'ARANCIO, O AL GUSTO DELL' AMMALATO. — Fate una gelatina precisamente come qui sopra, ma però priva del sale, della cipolla, e del zuccaro abbruciato; e quando sarà cotta e ridotta ad un litro abbondante, digrassata e passata alla tovaglia, rimettetela entro ad una casserola con 3 bianchi d'uovo, mezzo bicchier d'acqua fresca; battete bene con la gelatina 3 ettogrammi di zuccaro in pane, il sugo di due aranci e di un limone, con delle fette sottilissime della scorza dei due aranci, oppure fregate sugli aranci un pezzetto di zuccaro in pane, il quale diverrà giallo col trarre a sè l'aroma; raschiate quel giallo entro la gelatina, che le darà un profumo eccellente. Mettetela sul fuoco, e rendetela chiara come abbiam detto per la gelatina agra; indi facendo agli aranci, un buco largo come un soldo, vuotateli bene con un cucchiarino a caffè, gettateli nell' acqua fresca, lavateli e nettateli bene, versandovi poi entro la gelatina come congelata, e serviteli all'occorrente.

13. - BRODO MAGRO ALLE RANE. — Nettate 4 carote, 6 cipolle, 8 porri, mezza testa di cavolo, un piccolo sellero, e tagliate il tutto a pezzetti; metteteli entro ad una casserola con 2 ettogrammi di butirro, fateli rosseggiare bene e lentamente. Aggiungete ai medesimi 2 chilogrammi di rane uccise recentemente, pelate, nettate, e lavate, indi lasciatele

asciugare e bagnatele con 5 litri d'acqua ed un poco di sale, e fatele bollire sul fuoco adagio per un' ora ; filtratelo colla tovaglia bagnata nell'acqua fresca, e se non è abbastantemente chiaro, usate bianco d'uovo per renderlo chiaro, guardando che sia bene digrassato avanti di chiarificarlo, e questo si fa soltanto quando si ha bisogno del brodo chiaro per qualche zuppa. Ridotto a tre litri resta un brodo eccelleute.

14. - BRODO di gamberi. — Fate friggere e colorire come abbiamo detto per il brodo delle rane, l'istessa quantità di verdura triturata. Prendete 2 chilogrammi di gamberi vivi, nettateli, levateli il filo dei reni col trarne l' ala di mezzo alla punta della coda, lavateli e fateli cuocere con acqua e sale, un poco di cipolla, carota, sellero, e prezzemolo. Fateli bollire per un quarto d'ora, levateli l' acqua, disossateli, riservando la polpa della coda e delle branche; nettate, e gettate via i budelli interni, e pestate le ossa entro un mortaio con 30 grammi di butirro, ed uniteli colla verdura arrossita, friggendo ancora per 8 minuti; indi bagnate con 3 litri d' acqua, ponetevi un poco di sale, fate bollire, levate via il butirro, e passatelo ad una tovaglia, poscia lasciatelo raffreddare. Nuovamente fate bollire il brodo per tre quarti d'ora, finchè sia ridotto a due litri, digrassatelo e passatelo alla tovaglia umida. Così avrete il brodo eccellente per fare il risotto ai gamberi, la polpa delle code e branche onde fare intingoli per farcire il riso, ed il butirro profumato di verdura per accomodarlo, e non ci manca più che i tartufi bianchi, il formaggio ed alcune droghe.

15. - SUGO magro di pesce. Mettete entro ad una casserola 2 ettogrammi di butirro, 4 grosse cipolle nettate e tagliate in quattro ruotelle, e ponetele nella casserola senza disfarle, fate lo stesso di 4 grosse carote, 4 mazzetti di porri, un piccolo sellero, 4 gambe di prezzemolo, e mezza testa di cavolo. Mettete tutto nella casserola, e fate rosseggiare adagio senza tramenare, spruzzandole con acqua di tanto in tanto affinchè divenga rosso. Aggiungete un chilogramma di luccio nettato e tagliato a fette, 5 ettogrammi di anguilla abbrustolita sul fuoco, raschiata la pelle, lavata, nettata e tagliata a pezzi si mette nella casserola con 5 ettogrammi di rane pelate, nettate e lavate ; fate di nuovo friggere a fuoco ardito finchè sii asciugata tutta l'acqua gettata dal pesce, e quando comincierà ad attaccarsi al fondo della casserola, e sarà di

color bruno, bagnatelo con 4 litri d'acqua, fate cuocere adagio per un' ora, aggiungendo un poco di sale. Digrassatelo, e passatelo alla tovaglia bagnata nell'acqua fresca.

Questo brodo è un sugo eccellente per magro, deve rimaner chiaro tendente sul color rossigno, e se non è chiaro, usate il bianco d'uovo come per il brodo grasso; questo brodo serve pure per le minestre, zuppe e salse.

16. - BRODO alla borghese.— Gran parte dei borghesi non fanno mai i brodi a parte, fuorchè nell'occasione di malattie, ma non sarà loro discaro il saper farlo in occasione di qualche pranzo.

Certamente, che mettendo un buon pezzo di culatta di vitello con assieme un cappone a cuocere entro ad una marmitta stretta, con dell'acqua appena che li copra e un po' di sale, allora benchè la carne di vitello o di bue, sii mortificata, con ambedue, mediante che sii digrassato, avrete un buon brodo, un buon pezzo di lesso, ed un cappone, ai quali aggiungendo dei legumi avrete una specie di pot-au-feu alla parigina. Con questo brodo poi si avrà ancora delle buone zuppe o minestre, ma non sarà mai come il brodo fatto di coscia fresca non mortificata con una gallina uccisa pure di fresco, cotto adagio, e reso chiaro, il quale rimane carico d'osmazoma ed eccellente al gusto.

17. - POT-AU-FEU à la française. — A Parigi ed in varie parti della Francia alcuni fanno quasi tutto il loro pranzo in una marmitta, il quale è sanissimo ed eccellente.

Mettete in una marmitta un pezzo di culatta di vitello del peso di 2 chilogrammi, 6 litri d'acqua fredda, un cappone di egual cottura della carne, ed un ettogramma di ventresca magra, lavata e nettata. Levato il bollore, schiumate bene e salate a dovere. Tratta la marmitta accanto al fuoco, fate bollire per 2 ore, e poi aggiungete 5 carote ben nettate e tagliate, 5 rape pelate, 2 selleri, 8 porri nettati, 12 cipolle grosse come un uovo piccolo e mondate, facendo ancora questi bollire per tre quarti d'ora, aggiungetevi 8 patate pelate, tagliate in due, mezza testa di cavolo lavata e nettata, e fate cuocere ancora mezz'ora; indi fate attenzione di trarre fuori il lesso ed il cappone a loro giusta cottura, rimettendoli entro ad una larga stoviglia in un luogo piuttosto caldo, e coperti con un poco del loro brodo; e così continuerete a trarre fuori il rimanente a misura che sarà cotto,

mettendo le patate intorno al cappone, le carote, le cipolle, e le rape attorno al lesso, il cavolo intorno alla ventresca, ed i porri, ed il resto di rape, carote e cipolle le triturerete a fette grossolanamente. Digrassate il brodo, e rimettetevi la verdura tagliata, e fatelo scaldar bene; indi avrete delle fette di pane graticolate entro ad una zuppiera, versatevi sopra il brodo con tutta la verdura, e servite caldo.

Ecco tre buone pietanze guernite, e la zuppa, cotti in una sola pentola o marmitta.

ARTICOLO 2°

DELLE ZUPPE

INTRODUZIONE.

Il buon brodo congiunto a diverse sostanze alimentarie, come sarebbero il pane, le paste, la verdura, le fecole, ecc., confezionate con uova, formaggio, butirro, prende il nome di zuppa o minestra.

Le buone zuppe o minestre sono le confortatrici dei convalescenti, l'annunzio foriero d'un buon pranzo, e preparano lo stomaco a ben pranzare.

Quando un convitato comincia con una bella, eccellente e buona zuppa, lo rende giojale, colla speranza di ben pranzare.

La zuppa si mangia quasi in generale la prima cosa.

1. - ZUPPA alla polonese. — Nettate 12 belle carote, 10 rape, tagliatele a ruotelle spesse 2 centimetri, con uno stampo tondo di latta (*boite à colonne*) d'un centimetro di diametro, in forma di colonnette. Tutte le ruotelle di rape e carote fatele cuocere nell' acqua con sale, ad un quinto di cottura, ponetele entro ad una casserola col fondo coperto di fette sottili di giambone e lardo, e nel mezzo un pollastro nettato, aggiungete 6 porri mondati, cotti e tagliati lunghi come le carote, 5 ettogrammi di cipolline ugualmente piccole, mondate e cotte un quinto, tre selleri, soltanto il bianco, tagliati della lunghezza delle carote e cotti idem, 8 lattughe, sei indivie, pulitele e lavatele bene con acqua, e cotte pochissimo nell' acqua e sale; indi allargatele so-

pra ad una tovaglia, spolverizzatele con formaggio, e formate delle colonnette, con un poco di butirro nel mezzo, e lunghe come le carote. Sfogliate una testa di cavolo bianco, cotto un quinto, sgocciolate e spremete via l'acqua, ed allargate delle mezze foglie, levandone via la costola dura; tritate il resto delle foglie ed unitevi un poco di butirro, del formaggio parmigiano, e formate delle piccole polpettine. Mettete tutte queste verdure attorno al pollastro con buon garbo, guardando che vadi ben di sale. Ponete una fetta di lardo sottilissima, con due o tre di giambone magro, guardando che non sia rancido, poichè guasterebbe tutta la zuppa, coprite d'un buon sugo forte e colorito, e finitela di cuocere col tutto insieme finchè sia ridotta a fondo di color biondo sotto e sopra.

Preparate una semolata chiara con buon sugo bollente, e lasciate cuocere adagio per tre quarti d'ora. Mentre, levate di sopra della verdura cotta il lardo ed il giambone, indi versate tutto sopra un setaccio con una tortiera sotto. Ponete nella zuppiera tutti i legumi bene sgocciolati dal grasso, con dissopra il pollastro spolpato, pelato, senza ossa, e tagliato a pezzetti. Allungate la sgocciolatura dei legumi cotti con brodo, e digrassata al caldo, passatela alla tovaglia, indi mischiatela con la semolata, ciò gli dà un eccellente profumo di verdura, ma badate bene che la semolata non deve essere spessa, indi versatela sopra i legumi, passandola ad uno scolatojo di latta a buchi stretti, e servitela calda.

2. - ZUPPA alla villeroy. — Mettete entro ad una casserola 2 ettogrammi di butirro a fondere sul fuoco, ed aggiungete della farina bianca di semola, quanto ne potrà assorbire, fate friggere dolcemente, tramenando colla mestola di legno fin che sia cotta la farina senza colorirsi. Versatevi, poco per volta, del buon brodo bianco caldo, tramenando fortemente affinchè resti liscia, allungandola abbastanza da poterla digrassare, e fatela bollire. Tratta accanto al fuoco, copritela e fatela bollire lentamente; allora rimonterà sopra il butirro, che leverete. Ciò fatto, mettete la casserola a gran fuoco, ed aggiungete mezzo litro di fiore di latte, fate cuocere a riduzione come una polenta un po' molle, che vada bene di sale, spezie e noce moscata. Passatela sopra una tortiera piana, con la stamigna di filo di tela, allargatela spessa un dito e lasciatela raffreddare; indi

tagliatela con uno stampo di latta tondo, del diametro d'un tre centesimi; intrisi nelle uova sbattute, rotolateli entro la mollica di pane grattugiata, asciugata e passata al setaccio, date loro una bella forma, fateli friggere a grande frittura a fuoco ardito, facendoli rosseggiare dorati. Sgocciolateli sulla tovaglia, asciugateli bene dal grasso, indi metteteli nella zuppiera, versatevi dissopra del buon brodo di bue fatto di recente, e caldissimo, nel momento di servirli a tavola.

Deve rimanere una zuppa eccellente, molto nutritiva e sanissima.

3. - ZUPPA alla tortue. — Mettete entro di una casserola mezza testa di vitello colla pelle nettata, sgorgata, bianchita, e resa monda da tutti i peli, versatevi sopra 4 litri d'acqua, un litro di vino bianco, una carota tagliata, 3 cipolle, 4 garofani, un poco di timo, lauro, e sale; fatela cuocere per 4 ore, adagio, finchè sia tenerissima, staccando con facilità da sè le ossa. Levatela, mettetela sopra una tortiera; pulitela dagli ossetti, ed allargatela dello spessore d'un dito, compressandola con dissopra una foglia di rame stagnata, e sopra essa un grosso sasso, affinchè resti schiacciata ed unita, e lasciatela raffreddare.

Mettete entro una casserola 2 ettogrammi di butirro, con 3 carote, 4 cipolle, 2 porri, raschiateli, mondateli, e tagliateli a dadolini, friggeteli finchè divengano rosseggiati. Sgocciolate il butirro entro altra casserola, e mettetevi entro 1 ettogram. di farina bianca, ed aggiungete del butirro, se non basta, fate friggere la farina di color rossigno. Versate questa nella casserola dei legumi arrossiti, e tramenate forte, aggiungendo 4 litri di buon sugo colorito fatto di fresco, formando una spagnuola piuttosto liquida, ed aggiungendo del brodo se non basta, onde poterla digrassare. Fatela bollire adagio accanto al fuoco, e digrassatela bene. Lasciatela cuocere fin che perda il gusto di crudo che le dà la farina.

Fate una farcia di volaglia (vedi zuppa a *quenelles* di volaglia, N. 4) fatene tre parti; nell'una mettete del prezzemolo trito, nell' altra 3 gialli d'uova induriti passati al setaccio; fatene di tutte tre delle pallottole grosse come delle nocciuole, mettetele a raffermarsi nell'acqua e sale che bolla; ma appena gettate, toglietele subito la casserola, mettendola accanto al fuoco per non lasciarla più bollire.

Tagliate con uno stampo di latta rotondo, largo un centesimo, la testa che avete messo al freddo, e ne taglierete quanti ne potranno sortire; metteteli entro una casserola con del sugo, e lasciate bollire. Versate entro una casserola mezza bottiglia di vino di Madera, ridotto a metà, passate la salsa spagnuola, e bollita 10 minuti, versatela assieme colla testa tagliata. Aggiungete i *quenelles* stati sgocciolati sulla tovaglia, con 6 rossi d'uova duri tagliati in due ed arrotondati, 3 animelle sgorgate, bianchite e cotte alla *braise* in un buon brodo, spicchiolate, e messe assieme.

Avrete ancora 2 dozzine di creste di galli sgorgate e cotte nel bianco, tagliatele in due, in quattro, o più, con rognoni di volaglia lavati e cotti nel butirro, unite tutto insieme, ed aggiungete un poco di pepe di Cajenna, di *Kari-indienne* mescolato con un pezzetto di butirro fresco; badando però bene nel mettere queste due droghe, poichè una troppa quantità guasterebbe tutta la zuppa.

Questa zuppa molto riscaldante deve restar di color biondo rossigno, non troppo spessa, ben profumata, e di eccellente gusto.

4. - ZUPPA DI QUENELLES DI VOLAGLIA. — Levate la pelle a tre pollastroni, spolpateli la carne dall' osso, pestatela nel mortajo finissima.

Fate una pasta reale, mettendo mezzo bicchiere abbondante d'acqua, o di latte, o di brodo in una casserolina con 60 grammi di butirro e un poco di sale; fatela bollire, e mettete 1 ettogramma di farina, tramenando fortemente, e così resterà un impasto molletto come una polenta; fate cuocere adagio per 10 minuti; indi levatele dal fuoco, e mischiatevi 6 uova, due alla volta, tramenando forte, e lisciata bene, guardate se al tatto s'attacca al dito, altrimenti aggiungete qualche uovo, e fatela raffreddare.

Avrete della grassa di poppa cotta nell' acqua, e raffreddata, oppure del butirro. Mettete tanto di pasta reale, quanto avete di carne pesta di volaglia nel mortajo; fate lo stesso del grasso di poppa, ed unite tutto bene insieme con un poco di noce moscata, spezie, sale, pepe, un poco di formaggio parmigiano grattugiato, e pestate ancora, indi passatela al setaccio doppio. Mettete la farcia entro un piatto di terraglia, sbattendola bene con un poco di salsa velutata, legata con rossi d'uova. Mettetene un pezzetto nell'acqua bollente

onde provarla se va bene; e se è troppo tenera, aggiungete dei rossi d'uovo: se è troppo dura, della salsa; sbattuta ben liscia, formate dei *quenelles* a modo vostro, o colla siringa (V. *Tav.* 1, *N* 5), o con cucchiarino a caffè, o con cartoccio di carta forte, e ponetele entro un tegame del bordo alto, versate sopra dell'acqua bollente e salata, e teneteli accanto al fuoco, fremendo, ma non lasciateli bollire. Rappresi, e cotti fermi, sgocciolateli sopra una tovaglia. Messi nella zuppiera, versatevi sopra un buon brodo consumato fatto di recente, avvertendo però di far cuocere nel brodo i carcami di volaglia, acciocchè resti ben profumato. Servitela caldissima, e deve restare una buona zuppa, che è sana, e leggiera allo stomaco.

5. - ZUPPA di lattughe farcite. — Prendete 24 lattughe, nettatele, lavatele, rese pulite dalle immondizie, gettatele in una casserola d'acqua e sale che bolla sul fuoco, lasciatele bollire 10 minuti, e sgocciolatele sopra il colatojo, gettatele nell'acqua fresca, e tratte dall'acqua, compresse colle mani, mettetele sopra una tovaglia, levatele il tronco; allargatele, spalmatele di formaggio, sale, spezie ed un poco di butirro fuso. Avrete un tegame col bordo alto, mettetevi entro qualche fetta di lardo e di presciutto, quindi le lattughe al dissopra, ed allungatele di bel garbo; mettete ancora del presciutto e lardo tagliato sottilissimo, coprite di sugo fatto di recente, benchè non digrassato, fate cuocere adagio fin che siano ridotte a siroppo. Sgocciolatele sopra una tovaglia, allargatele e premetele al dissopra con un'altra tovaglia onde asciugare bene il grasso. Prendete della farcia a *quenelles* in quantità sufficiente, e prendete 3 o 4 foglie di lattughe, empitele di farcia, formatele come un fico grosso come il dito pollice. Mettetele sopra una tortiera unta di butirro, con sopravi un poco di sugo, indi coprite la tortiera e mettetela un poco al forno per far raffermare la farcia. Guardate quando van bene, e mettetele nella zuppiera con assieme un buon brodo consumato e fatto di recente. Deve restare un'ottima e sana zuppa.

6. - ZUPPA di maccheroni di volaglia (Valersperger). — Prendete della farcia a *quenelles* tutta finita. Mettete dell'acqua e sale in una larga tortiera col bordo alto, sul fuoco, avrete una siringa col buco dello stampo grosso come un maccherone, mettete la farcia entro la siringa e premete col

suo turaccio sopra l'acqua bollente, formando tanti fili lunghi di maccheroni, fateli raffermare al fuoco senza lasciarli bollire; levateli dal fuoco 10 minuti dopo. Sgocciolateli sopra una tovaglia, indi tagliateli della lunghezza d'un centimetro. Metteteli entro una zuppiera e versatevi sopra del brodo consumato bollente, profumato di volaglia col mezzo delle ossa e pelle di volaglia spolpata, avanzata dalla farcia. Questa è ottima zuppa, leggiera e sanissima.

7. - ZUPPA DI QUENELLES ALLA TEDESCA. — Prendete 2 ettogrammi di farina bianca, e fate liquefare 2 ettogrammi di butirro fresco in un vaso di majolica, sbattetelo fuori del fuoco finchè divenga bianco e liscio, aggiungete due uova, due cucchiai di farina, sbattendo sempre colla mestola, e continuando così fino a tanto che avrete messo 8 uova intiere, e tutta la farina, sbattete bene affinchè resti liscia, condite con spezie, sale, noce moscata, ed un poco di formaggio grattugiato fino. Fate bollire una casseroletta d'acqua e sale, e mettendone un pezzetto entro, fate bollire adagio per mezz'ora, e visto che il medesimo rimane leggiero, spugnoso, e il doppio del volume; allora è segno che va bene, altrimenti aggiungete o del butirro, o delle uova, o della farina sbattendo fin che vada bene. Versatela sopra un coperchio, e mettetela in un luogo fresco affinchè si raffermi. Avrete la casserola d'acqua e sale che bolle; prendete del preparato sopra la lama del coltello da una mano, facendo cadere con un altro coltello dei pezzettini nell'acqua della grossezza che desiderate i *quenelles*, fateli cuocere come abbiamo detto per la prova. Sgocciolateli sopra una tovaglia, metteteli nel buon brodo consumato, e fateli bollire 15 minuti, digrassatelo, aggiungetevi un poco di sugo, e servitela calda.

8. - ZUPPA PRINTANIÈRE ALLA REALE. — Raschiate 12 belle carote e lavatele. Avrete un *tourneracines* (cucchiaio di ferro) tondo od ovale, (*vedi tav.* I, *n.* 3), grosso come un cece, scavate all'intorno delle carote col suddetto ferro tante pallottoline grosse come ceci; e delle rape pelate fate lo stesso. Fatele cuocere separatamente nell'acqua e sale a metà cottura, indi cambiatele l' acqua, mettendo del brodo bianco nelle rape, e del sugo nelle carote, e fatele finir di cuocere. Avrete 2 ettogrammi di piselli, cotti ben verdi nell' acqua e sale; farete lo stesso di due mazzi di sparagi piccoli che

pulirete e taglierete a forma di piselli. Tagliate delle foglie di lattughe con uno stampo di latta rotondo e largo come un centesimo, e fatele cuocere nell'acqua e sale. Fate un *flan* di 16 uova, con del buon brodo (guarda zuppa alla *santé*) indi tagliatelo a quadrettini e metteteli nella zuppiera; avrete del buon brodo consumato di bue fatto di recente, mettetene un grosso cucchiaio col *flan*, ed unite tutta la verdura cotta col brodo, cioè rape, carote, sparagi, piselli e lattughe, aggiungendo un poco di zuccaro, e versando sopra del brodo caldissimo, forte di sostanza e gustoso; questa è zuppa sana e di bella figura.

9. - ZUPPA DI PASTA REALE (PETITS CHOUX). — Mettete entro ad una casserola un bicchiere d'acqua, 1 ettogramma abbondante di butirro fresco, un poco di sale, e quando bollirà mescolate 2 ettogrammi di farina bianca setacciata; tramenate forte, affinchè resti un impasto come una polenta molle, cotta adagio per 10 minuti, levatela dal fuoco, ed aggiungete 2 uova alla volta, tramenando forte, fino al numero di 10 o 12 e sino a che al tatto attaccasi appena alle dita. Avrete una siringa come per li maccheroni di volaglia, empitela di pasta e premete bene il turaccio della siringa, facendo dei lunghi fili di maccheroni sulla tavola; rotolateli nella farina e tagliateli grossi come un cece; indi fateli cadere col coltello in un setaccio con farina, e girateli tondi nel setaccio, che così avranno bella forma, poscia metteteli sopra una tegghia o foglio di rame, facendo in modo, che non si tocchino, e metteteli nel forno non troppo caldo. Cotti di color dorato, levateli e rotolateli sopra una tovaglia, affinchè si stacchi la farina d'attorno, metteteli entro alla zuppiera, versando sopra un buon brodo consumato di bue caldissimo, e servitela.

10. - ZUPPA A LA JULIENNE (GIULIANA). — Raschiate 6 belle carote, tagliatele a ruotelle spesse 2 centimetri, ritagliatele all'intorno, formate tanti nastri, e tagliateli ancora per traverso formando dei filetti, come sarebbero dei tagliatelli fini, così fate dell'istessa quantità di rape, tagliandole come le carote a filetti, una cipolla, un sellero, 4 porri, tagliati come le suddette verdure; e tutte ben nettate fatele friggere entro ad una casserola con 1 ettogramma di butirro fuso, fin che sieno di color biondo, aggiungete 3 indivie, 6 lattughe ben nettate, lavate, sfogliate e tagliate fine, più alcune foglie

di cavoli, soltanto il bianco. Mettetele tutte assieme, aggiungendo del butirro, e se non basta, fatele di nuovo friggere sino a color biondo, indi versate 2 litri di buon brodo di bue, e finitela di cuocere, digrassatela bene, ed unitele qualche dozzina di foglie d' acetosella lavate, tagliate fiinissime, e cotte un po' nell'acqua.

Nella stagione di primavera potete mettere dei piselli freschi, sparagi freschi nettati, tagliati e cotti nell'acqua e sale. Aggiungete ancora del brodo se fa bisogno, indi versatela nella zuppiera caldissima con un poco di pane tagliato a filetti come le carote, seccato di color biondo al forno, ed un poco di zuccaro ; e questa pure è zuppa sana ed eccellente.

11. - ZUPPA À LA BRUNOISE. — Prendete 5 carote, 4 rape, 6 porri, una cipolla, un sellero, nettatele e lavatele bene, tagliatele a dadolini, e finite questa zuppa come la *julienne*, colla differenza sola, che deve essere tagliata a dadolini tutta la verdura, ed il pane fritto di color dorato nel butirro fresco. Servitela calda aggiungendovi due pizzichi di zuccaro.

12. - ZUPPA À LA SANTÉ. — Sbattete con un mazzo di vimini 1 litro di buon brodo con 20 uova intiere, e 10 rossi, un poco di formaggio grattugiato fino, sale e noce moscata.

Avrete uno stampo liscio, unto leggiermente di butirro, versate entro a questo il liquido, passandolo alla stamigna. Mettete il modello in una casserola con d'acqua calda, due dita più bassa dello stampo, indi coprite la casserola, mettetela sul fuoco, e quando sta per bollire, levatela, e lasciatela accanto, onde non bolla , fintanto che sia rappresa e ferma al tatto; per ciò ci vorranno circa 2 ore e mezza onde rappigliarsi. Levate lo stampo, e mettetelo nell'acqua fresca a raffreddarsi affatto, staccatelo dallo stampo, e rinversatelo sopra un coperchio ben pulito. Tagliatelo a quadrettini, mettetelo entro la zuppiera e versatevi sopra un buon brodo consumato, ben profumato di volaglia, chiaro dorato. Questo *flan* deve restar liscio, tenero, tremante, e di buon gusto, e forma un' eccellente e sanissima zuppa.

13. - ZUPPA DI FLAN A DIVERSI COLORI. — Per farlo bianco, fate una *purée* di volaglia con un pollastro nettato, lavato, cotto in bianco a corto brodo, e raffreddato, spolpatelo, pestate la carne senza la pelle, indi passatela al setaccio, unendo il brodo della cottura ridotto ad un bicchiere. Tutto mischiato assieme, aggiun-

gete 4 uovi intieri, ben sbattuti, e passatelo alla stamigna; avrete uno stampo unto di butirro, versatevi entro il *flan*, e fatelo rapprendere al bagno di Maria. Per farlo verde prendete un manipolo di spinaci, puliteli, lavateli, lessateli a grand' acqua e sale, affinchè restino ben verdi, gettateli nell'acqua fresca premuti, tritati finissimi metteteli entro una casserola con un poco di butirro, friggendoli adagio per 10 minuti, aggiungete un poco di salsa bianca, un poco di brodo ridotto a siroppo, formaggio, noce moscata, spezie, sale, e guardate d'avere l'istessa quantità di spinaci come avevate di polpa di volaglia; aggiungete 4 uova, sbattetelo bene insieme, passatelo al setaccio doppio, e mettetelo nello stampo, terminandolo come l'altro *flan*. Per averlo rosso prendete 6 tomatiche, tagliatele in due, spremendo via l'acqua, mettetele entro una casserola con un poco di butirro, sale, 2 cipolle, mezza carota tagliata, un poco di prezzemolo, fatele cuocere adagio col fuoco sotto e sopra, e quando sono cotte, passate le tomatiche al setaccio, ed avrete una *purea* rossa. Aggiungete due cucchiai di spagnuola, più sei uova sbattute e fate raffermare in uno stampo unto di butirro al bagno di Maria. Quando sono tutti tre raffermi, rinversateli sopra una tegghia, tagliandoli a modo vostro, o rotondi, o quadrati, o romboidi ecc., indi metteteli nella zuppiera, versandovi sopra del consumato di bue caldissimo, e recente. Bella ed ottima zuppa di varii colori.

14. - ZUPPA ALLA CAÏSOUPE. — Tagliate la crosta a 2 pani di semola raffermi, o raschiatela con grattugia, tagliateli a fette sottilissime, messe sopra una tegghia o foglia di rame, mettetele al forno, fatele seccare a color dorato, levatele e mettetele nella zuppiera.

Preparate tante uova affogate, quanti sono i convitati a tavola, più un pollastro cotto nello stesso brodo della zuppa, raffreddato, pelato, spolpato e tagliato a filetti. Fate un *flan* di 8 uova a brodo consumato, e fate lo stesso come il *flan* della zuppa alla *santé* (vedi n. 12). Abbiate del brodo consumato fatto di recente, ben profumato di volaglia, e caldissimo, versatelo nella zuppiera sul pane, con un poco di formaggio, e quindi il *flan* a pezzetti, e le uova affogate, e sopra, i filetti di volaglia, con poche foglie di acetosella tagliate finissime, ben lavate e prive della costa, mettetele sopra alla zuppa a piccoli pizzichi qua e là, aggiungete del

brodo se fa bisogno e servitela caldissima. Questa è buona, sanissima, e molto nutritiva zuppa.

15. - ZUPPA DI PANE, GUARNITA DI RAPE. — Tagliate a fette sottilissime un pane chiffero o francese da cui avrete ben raschiata la crosta, o levandola affatto. Fatele seccare al forno di color dorato. Fate a colonnette grosse un pollice delle rape pelate, tagliatele a forma di soldi, lessatele con acqua e sale, indi sgocciolate via l'acqua e ponetele in una casserola con 60 grammi di butirro, fatele cuocere adagio di color biondo, mettendo di tanto in tanto del sugo, fin che siano cotte. Aggiungete il brodo necessario, buono, e fatto di recente; digrassatelo e versatelo nella zuppiera col pane preparato, spolverizzato di formaggio, mettete le rape di buon garbo sopra, e fate *mitonner* al forno; spolverizzate di nuovo di formaggio, con un cucchiaio di qualche buona sostanza, riducetela al *gratin* sopra di bel colore. Ottima zuppa, e sanissima.

16. ZUPPA DE PROFITEROLLES FARCITE. — Tagliate delle fette di pane raffermo del giorno avanti, dell' altezza di 2 centimetri; avrete uno stampo di latta rotondo onde tagliare la mollica del pane alla forma di turaccioli di bottiglia, più un altro stampo più piccolo di latta per vuotarli, e fare a tubi li suddetti turaccioli senza guastarli. Fate una farcia a *quenelles* (*art.* 4, *n.* 1) in quantità necessaria per empiere quel vuoto del pane, formando le *profiterolles* farcite, copritele sopra e sotto quel piccolo buco coll'istesso pane che si è vuotato. Prendete del butirro chiarificato, mettetelo in un tegame col bordo basso e largo al fondo, fatelo friggere di bel colore sopra e sotto ed all' intorno, mettetele un poco al forno acciocchè siano ben secche e bionde, premetevi sopra una tovaglia mentre sono calde onde asciugarle il butirro, indi ponetele nella zuppiera, versatevi sopra un buon brodo di bue fatto di recente, con un poco di sugo, e servitela calda. Sana ed eccellente zuppa.

17.-ZUPPA DI PANE GUERNITA DI CORATELLA (MAZZAGARETTO).— Prendete una mezza coratella, sgorgiatela bene, lessatela con acqua e sale, quando è cotta levatela dal fuoco, mettetela all'asciutto in un' altra casserola, e quando sarà ancora tiepida, levatele la pelle, spolpatela, levate tutti i bronchi interni, e ben pulita tritatela fina. Fate friggere due cipolle tagliate a dadolini finissimi, fatele friggere al butirro a color

biondo in una casserola, mettete assieme la coratella, e friggete ancora un poco, versatevi del buon brodo fatto recente, fate bollire e digrassatela bene; avrete del pane tagliato e seccato al forno di color d'oro come al n. 15, mettetelo nella zuppiera con un poco di formaggio, versando sopra il brodo e la coratella accomodata di buon garbo, e sopra ancora un poco di formaggio spolverizzato; mettetela al forno con qualche cucchiaio di sugo ridotto e fatela *mitonner*, indi servitela. Zuppa molto nutritiva, e sanissima.

18. – ZUPPA DE CROUTES AU POT, FARCITE. — Tagliate delle larghe fette di pane spesse come la lama d'un coltello. Allargate sulle medesime della farcia a *quenelles* spessa come il pane, (*V. n.* 1); unta di butirro una tegghia, mettetele sopra, ed avendo il forno caldo, mettetele dentro, osservando di levarle quando saranno rapprese e colorite bionde sotto e sopra, indi ponetele sopra una tovaglia, tagliatele rotonde come un soldo con lo stampo *boîte à colonne.* Mettetele nella zuppiera e versatevi sopra un buon brodo di bue, fatto di recente e ben chiaro.

19. – ZUPPA DI PANE GUARNITA D'UOVA AFFOGATE. — Tagliate la crosta sottilissima a due pani di semola, facendone delle fettine sottili, fatele seccare di color dorato, o al forno, o alla graticola. Mettetele nella zuppiera, versatevi sopra un buon sugo fatto di fresco, e caldissimo. Avrete dell'acqua bollente salata, nella quale gettate poco per volta tante uova fresche, quanti sono i convitati a tavola, raffermato appena il bianco, mettetele nell'acqua fresca, nettatele ed asciugatele su pannolino, mettetele sopra la zuppa, e servitela calda.

20. – ZUPPA ALLA CANAVESANA (TOGNAQUE). — Sfogliate, nettate, levate il tronco e la costa delle foglie d'una bella testa bianca di cavolo; tagliatela fina, ponetela entro ad una casserola con 1 ettogramma di butirro, fatela cuocere d'un color biondo, e adagio, versatevi un brodo fatto di recente, e finitela di cuocere accanto al fuoco; e per chi piace si può mettere grosso come una noce di lardo, un poco d'aglio trito finissimo, e cotto insieme. Avrete del pane graticolato, o secco al forno di color dorato, mettetelo entro una zuppiera o piattello di maiolica o terraglia che resista al fuoco, versatevi sopra la zuppa ben digrassata e spolverizzata di formaggio. Mettetela al forno caldo, affinchè formi un bel color biondo sopra, e servitela.

21. - ZUPPA A ZESTES ALL'ACETOSELLA. — Nettate e grattugiate leggiermente la prima crosta a 3 pani di semola, o ad un pane francese, levate a pezzetti la crosta spessa come la lama d'un coltello; con uno stampo di latta tondo tagliate tante ruotelle larghe un soldo, seccate al forno di bel color dorato, mettetele nella zuppiera, versando sopra del buon sugo ben profumato e fatto di recente. Avrete 24 foglie di acetosella, lavatele, e levatele la costa di mezzo, tagliatele fine come capelli, mettetele qua e là sopra la zuppa, e servitela col formaggio a parte. Zuppa ottima e leggiera.

22. - ZUPPA DI PANE GUARNITA DI SPARAGI. — Tagliate delle fette di pane sottilissime, seccate all' ordinario, mettetele nella zuppiera. Nettate e lavate 3 mazzetti di piccoli sparagi, rompete il verde e tagliatelo grosso come piselli; gettateli nell'acqua salata bollente e fateli cuocere, sgocciolateli colla passoia di latta, versate del buon brodo caldissimo sul pane, con un poco di formaggio lodigiano, e mettetevi sopra gli sparagi.

23. - ZUPPA DI PANE GUERNITA DI PISELLI. — Fate nello stesso modo come la precedente, ma invece degli sparagi, mettete 2 ettogrammi di piselli cotti nell' acqua e sale, di modo che restino ben verdi. I piselli devono essere freschi, teneri, scielti ed uguali.

24. - ZUPPA DI PANE PESTO. — Nettate, raschiate del pane grissino, pestatelo e passatelo al setaccio; fate bollire del buon brodo fresco entro una casserola, e mettete il pane poco per volta, tramenando affinchè non resti granoloso; fate cuocere per 12 minuti, mischiate un poco di butirro fresco, senza più lasciarlo bollire, passatelo ad un piccolo colatoio di latta a buchi stretti, e ponetelo nella zuppiera. Zuppa eccellente, e leggierissima.

25. - ZUPPA DI PANATA. — Avrete del grissino come sopra, pestato nel mortaio grossolanamente, passatelo ad un colatoio a buchi larghi una lenticchia, acciocchè il pane resti uguale. Avrete del buon brodo bollente sul fuoco in una casserola, mettetevi il pane poco per volta, tramenando finchè vada bene di spessezza e che resti colante, traetela accanto al fuoco, e dopo bollita adagio per un quarto d'ora, passatela di nuovo al colatoio a buchi larghi nella zuppiera, aggiungete un poco di butirro fresco, e servitela calda. Zuppa sana e nutritiva.

26. - ZUPPA alla borghese. — Prendete carote tenere, rape, cipolle, porri, un sellero, 3 indivie, raschiate, mondate, lavate; tagliate tutto a fettine sottilissime, mettetele in un tegame o piattello con butirro, fate cuocere adagio di color biondo, aggiungete del brodo buono, digrassato, finite di cuocere, mettendo un poco di pepe e spezierie. Avrete del pane seccato sulla graticola, mettetelo assieme, facendolo inzuppare con sopra un poco di formaggio; giusta di sale, servitela caldissima nella zuppiera. Eccellente zuppa di famiglia.

27. - ZUPPA di cavoli ordinaria. — Sfogliate due teste di cavoli bianchissime, levatele il picciuolo, lavatele bene, tagliatele in due o tre, mettetele nel brodo o acqua bollente con sale; fate un tritume di lardo con un po' d'aglio; avrete della ventresca di majale magra, salata, bianchita un'ora prima con acqua, tagliatela a pezzetti senza staccarla dalla cotenna, fate bollire tutto insieme fin che i cavoli siano cotti. Mettete del pane seccato alla graticola nella zuppiera che vada bene, con un poco di formaggio, versando sopra i cavoli, e servitela, restandovi un pezzo di ventresca per ciascheduno.

28. - ZUPPA o rapata nostrale. — Pelate delle rape belle, tenere, non spugnose, tagliatele in tre o quattro, fatene tante fettine; avrete del brodo od acqua bollente, mettetele a cuocere con assieme del lardo trito finissimo con un poco d'aglio, 2 salsicciotti fatti di fresco, cuocete tutto insieme, e servitelo nella zuppiera con del pane graticolato secco, sotto; se le rape sono forti, mettetevi un poco di zuccaro; rimanendovi una fetta di salsiccia per ciascuno. Guardate che non sia unta, e servitela caldissima.

29. - MINESTRA di riso al sugo. — Pulite 4 ettogrammi di riso; avrete sul fuoco 2 litri di buon sugo fatto di fresco, profumato di volaglia, bollente e chiaro, bianchite il riso nell'acqua salata a metà cottura, sgocciolatelo, ed allargatelo sopra un setaccio, mettetelo nella casserola con un poco di sugo per volta, e finitelo di cuocere; versatelo nella zuppiera con sopra il suddetto buon sugo, senza più muoverlo per non torbidar il sugo, e servitelo subito, altrimenti il riso si allunga e perde la sua bontà, servendolo col piatto del formaggio grattugiato; Questa è ottima e sana minestra.

30. - ZUPPA di riso ai piselli od agli sparagi. — Pulite 3 mazzi di sparagi piccoli, rompete il verde, tagliatelo come

piselli, fateli cuocere all'acqua e sale, sgocciolateli e guardate che restino ben verdi. Fate il riso precisamente come al N. 29, e mettetevi di sopra gli sparagi al momento di servirla; e così pure farete dei piselli, raccolti freschi, teneri, uguali, bianchiti e cotti nell'acqua e sale, ben verdi.

31. - RISOTTO ALLA PIEMONTESE (*per déjêuner*). — Pulite 5 ettogrammi di bel risone, lavatelo con acqua calda al momento di cuocerlo; avrete del buon sugo forte, bollente sul fuoco, gettatevi il riso 25 minuti prima di servirlo, fatelo cuocere a fuoco ardito, coprendo la casserola, e guardando che non s'attacchi al fondo. Preparate un poco di sugo ridotto a siroppo, 1 ettogramma di tartufi bianchi ben lavati, puliti dalle tacche nere, tagliateli finissimi e metteteli nel sugo ridotto; levate il riso dal fuoco se è cotto, badando però bene che esso deve rimanere intiero, mescolate 1 ettogramma di butirro fresco, 60 grammi di formaggio parmigiano grattugiato; aggiungete del sugo e metà dei tartufi bianchi, un pizzico di spezie, e noce moscata, fin che resti un risotto un po' molle, Servitelo nella zuppiera con sopra il rimanente di tartufi, ben fatto e giusto di sale, e versandovi il sugo rossigno ed i tartufi al dissopra, deve restar di color biondo, d'un profumo eccellente, e d'ottimo gusto.

32. - RISOTTO ALLA MILANESE. — Mettete sul fuoco del buon sugo fatto di recente, pulite cinque ettogrammi di risone, e fate fondere in una casserola 6 decagrammi di cervellata fatta di fresco, con cipolle trite, fritte bionde; lavate il riso, mettetelo entro e fate friggere, tramenando, 10 minuti sul fuoco adagio, aggiungete del sugo bollente e buono, fate bollire ancora per 18 minuti e ritiratelo dal fuoco; avrete sciolto con un poco di sugo caldo 2 grammi di buon zafferano, passatelo alla stamigna sul riso, con 6 decagrammi di formaggio parmigiano grattugiato, 6 decagrammi di butirro fresco ed un poco di noce moscata. Deve restare un risotto poco cotto, d'un giallo canarino, non troppo spesso, d'un buon odore, ed eccellente per *déjêuner*; ma bisogna mangiarlo appena cotto.

33. - ZUPPA DE PETITS NOURRIS A LA CAPUCINE. — Fate un risotto come alla piemontese N. 31, ma più sodo e senza tartufi; sfogliate, lavate una testa d'un bel cavolo, bianchitelo all' acqua e sale, sgocciolatelo, allargate le foglie

sopra una tovaglia, tagliatene tanti pezzetti capaci d'inviluppare un grosso cucchiarino da caffè colmo di riso, da formare una polpetta; così ne farete tante che vi sarà necessario per la zuppa. In mancanza di cavoli prendete delle lattughe nettate, lavate, bianchite, sgocciolate, allargatele foglia per foglia, e fate come i cavoli.

Mettetele in un tegame largo di fondo, col bordo, con un poco di butirro fuso, un poco di sugo sostanzioso ridotto al siroppo, mettetele al forno caldo e fate cuocere, passando dissopra un pennello umidito nella stessa sua cottura, e ciò fa che prendono un bel color biondo; e quando il cavolo o la lattuga è cotta, mettetele nella zuppiera, versate sopra un buon brodo consumato fatto di fresco, chiaro e caldissimo, ed avrete una bella e buona zuppa.

34. - ZUPPA DI MALFATTE DI RISO. — Fate cuocere 4 ettogrammi di riso in un buon brodo, cotto sodo, lasciatelo raffreddare, pestatelo nel mortajo con 30 grammi di butirro, un poco di formaggio parmigiano, spezie, noce moscata, 3 uova intiere, che vada bene di sale, e passatelo al setaccio. Avrete al fuoco della grassa di frittura bollente, ben chiara e buona; prendete sulla lamina del coltello il preparato, fate cadere nella padella con il grasso caldo, delle pallottole grosse come una nocciuola, friggetele di bel colore dorato, levatele colla schiumatoja, allargatele sulla tovaglia, affinchè s'asciughi bene il grasso, mettetele nella zuppiera, con sopra un buon brodo consumato fatto di fresco e caldissimo, ben digrassato e chiaro, e servitela.

35. - ZUPPA DI MACCHERONI ALLA NAPOLITANA SIGNORILE. (1) — Bianchite a metà cottura 7 ettogrammi di maccheroni di Napoli, tagliati lunghi, sgocciolateli via l'acqua, metteteli in una casserola, con del buono sugo, e finite di cuocerli, ridotti a siroppo di color bruno.

Fate un intingolo composto di polpettine di volaglia, togliendo i filetti a due pollastri, fatene 12 fette per lungo, battetele sopra una tovaglia umida, sottili come la carta. Spolpate le coscie ed il resto dei pollastri, fate una farcia a *quenelles* (V. *N.* 1.), tagliate i filetti in pezzetti coperti con la farcia, formate tante polpettine lunghe e

(1) Si avverte che tutte le sorta di paste, come semola, raviuoli, tagliatelli ecc. si devono mettere sempre a cuocere nell'acqua bollente.

grosse come i maccheroni, fatele cuocere adagio con un poco di butirro e sugo; farete pure cuocere 2 animelle prima sgorgiate, imbianchite e cotte alla *braise* con sugo, butirro, carote, cipolle, sale, poco di lardo, fate cuocere ridotto a siroppo, e lasciate raffreddare, spicchiatele e privatele dei nervi, e grosse come nocciuole, mettetele in una casserola, ed unite le polpettine di volaglia tagliate lunghe un dito, staccate le due cotture con un litro di buon sugo carico di colore, passatelo, mettetelo nella casserola con 2 bicchieri di buona salsa spagnuola, e fate ridurre sul fuoco alla spessezza d'una salsa, mettete entro le polpettine e le animelle, e formatene un intingolo. Cotti i maccheroni come abbiam detto sopra, conditeli con 1 ettogramma di butirro fresco, 6 decagrammi di formaggio parmigiano grattugiato, un poco di noce moscata, e spezierie; indi mischiate la metà dell' intigolo insieme, versateli nella zuppiera ben caldi, con sopra il resto dell' intingolo, e serviteli. I maccheroni quando sono finiti nella zuppiera, devono aver il color di marrone, giusti di sale, hanno un ottimo gusto, e buon odore; ed è zuppa preziosa, eccellente, molto nutritiva, e sanissima.

Questa zuppa poi ha buona fama in gran parte d'Europa, per la qualità dei buoni maccheroni, e la buona confezione, ed è come la *Tortue* di Londra, il *pot-au-feu* di Francia, e l'*olla podrida* di Spagna.

36. - MINESTRA DI MACCHERONI AL SUGO. — Imbianchite 4 ettogrammi di maccheroni di Napoli, a tre quarti di cottura, con acqua e sale, sgocciolateli e metteteli nell' acqua fresca. Avrete sul fuoco 3 litri di buon sugo fatto di fresco, tagliate i maccheroni lunghi un centimetro, metteteli in una casserola con un poco di sugo, e finite di cuocerli adagio. Cotti di color biondo, versateli nella zuppiera con sopra il sugo necessario, e serviteli col formaggio parmigiano grattugiato a parte, e giusti di sale. Questi maccheroni si possono mischiare con piselli, con sparagi rotto il verde e tagliati a piselli, cotti con acqua e sale, e ben verdi.

37. - MINESTRA DI VERMICELLI AL SUGO. — Mettete sul fuoco due litri di buon sugo, o consumato fatto di fresco; gettate nell' acqua e sale 1 ettogramma di vermicelli fini, bolliti tre minuti, sgocciolateli sopra uno scolatojo di latta a buchi fini, metteteli nel sugo lasciando sobbollire 10 minuti adagio, affinchè non si torbidi il brodo, versateli nella zup-

piera e serviteli con formaggio parmigiano a parte. — Eccellente e leggiera zuppa.

38. - MINESTRA DI STELLINE, GRAGNUOLA, SEMENTINE ECC. AL BRODO OD AL SUGO. — Si fanno nello stesso modo come i vermicelli.

39. - ZUPPA DI AGNELOTTI AL SUGO. — Fate una pasta con 8 ettogrammi di farina di semola, 1 ettogramma di butirro, un poco di sale, 4 rossi d'uova, un bicchiere d'acqua; impastate a dovere fin che resti morbida, un po' molle, cedevole al tatto, tagliatela in due parti; spalmate la tavola di farina, e spianate un lungo foglio sottilissimo della prima parte. Avrete un farcime come quello a *quenelles* (V. *N.* 1.); sbattete 3 uova intiere con un cucchiajo d'acqua, ed inumidite bene il foglio; fate colla farcia tanti mucchietti grossi come un'avellana, poco distanti gli uni dagli altri in linea retta. Spianate il secondo foglio, e con questo coprite i mucchietti di farcia, premete colle dita all' intorno, e tagliateli tondi con uno stampo di latta largo un trecentesimo. Avrete dell' acqua salata al fuoco e bollente, gettateli entro, fateli cuocere adagio coprendo la casserola, e fate che restino intieri, sgocciolateli bene, metteteli entro un buon sugo bollente fatto di fresco, sobbolliteli un momento, versateli nella zuppiera e serviteli col formaggio a parte.

40. - AGNELOTTI ALLA BORGHESE. — Fate un farcime di carne cotta di vitello o bue, o volaglia, benchè un poco grassa, purchè sia buona di gusto, privatela dai nervi, dagli ossetti, tritatela bene finissima, mettetela in un piattello di terra con del formaggio, sale, pepe, spezie, noce moscata, ed uova intiere affinchè si formi una pasta, mischiando bene colla mestola, che resti piuttosto soda; fate friggere con un poco di butirro un poco di aglio e prezzemolo triti fini, ed unite assieme, guardando che sia ben condito e di buon gusto. Fate una pasta spianata come per gli agnelotti al sugo (V. *N.* 39), fate su di essa i mucchietti grossi come una piccola noce, finiteli come gli altri e tagliateli colla ruotella dentata, a tanti quadretti; avrete una casserola o marmitta al fuoco con acqua salata, o brodo, fateli cuocere adagio, coprendoli onde restino intieri; avrete qualche cottura degli arrosti, o stufati, o brodo ridotto, mischiatelo con un po' di butirro fresco, fuso, levateli colla schiumatoja, conditeli con formaggio, il butirro mischiato col sugo ridotto e colorito, un poco di

pepe e spezie. Versateli nella zuppiera, e questi devono restare eccellenti al gusto, e d'un buon odore.

41. – ZUPPA d'agnelotti al forno. — Fate una pasta con 5 ettogrammi di farina di semola, 4 ettogrammi di butirro messo nel mezzo della farina con 8 rossi d'uova, sale, mezzo bicchiere d'acqua; impastate tutto bene assieme, fate una pasta morbida e molle al tatto, formate degli agnelotti con la farcia a *quenelles* (V. *N.* 1) precisamente come quelli al sugo, tagliati allo stesso modo, messi sopra un foglio di carta fateli cuocere al forno di bel color dorato: metteteli nella zuppiera, versate sopra un buon consumato fatto di fresco, bollente, digrassato e ben chiaro. Buona zuppa signorile.

42. – ZUPPA d'astuccio alla spagnuola. — Fate una pasta come qui sopra, spianata, non tanto sottile, umidita con acqua, fate un lungo maccherone di farcia a *quenelles*, inviluppatela colla pasta, formando una specie di polpetta lunga; tagliatela a pezzetti lunghi 2 centimetri; fateli cuocere su carta nel forno, finiteli e serviteli come gli agnelotti al forno.

Si fanno pure con una pasta sfogliata ben travagliata, e non tanto grassa.

43. – ZUPPA di tagliatelli al sugo. — Mettete 4 ettogrammi di farina di semola con un poco di sale, 30 grammi di formaggio raspato, 3 rossi d'uova e 2 intieri; formate una pasta sodissima, spianatela sottile come un foglio di carta, tagliatene tanti nastri larghi tre centimetri, metteteli gli uni sopra gli altri, e tagliateli a filetti. Avrete una casserola sul fuoco con acqua e sale, bollente, gettate i tagliatelli a bianchire, sgocciolate via l'acqua quando sono quasi cotti, metteteli in un buon sugo fatto di fresco, d'ottimo gusto, e ben chiaro; finite di cuocerli, versateli nella zuppiera e serviteli caldi col formaggio a parte.

44. – ZUPPA di semolina al consumé. — Mettete sul fuoco due litri di buon brodo consumato, fatto di recente, quando bolle mettete 2 ettogrammi di semola bella, di color giallognola, setacciata fina, tramenando fin che bolla forte; tratta accanto al fuoco fatela sobbollire tre quarti d'ora, guardando che non sia troppo spessa, levate la pellicola, aggiungete due decagrammi di butirro fresco, passatela ad una scolatoja di latta a buchi stretti, servitela nella zuppiera caldissima, che sia giusta di sale, e di buon gusto, aggiungendovi del brodo se fa bisogno,

45. - ZUPPA DE PATE RAPÉE (pasta grattugiata.) — Fate una pasta con 3 ettogrammi di buona semola giallognola con 3 rossi d'uova, ed uno intiero, sale, 40 grammi di formaggio parmigiano grattugiato, fate un impasto sodo, grattugiatelo sopra un foglio di carta, passatelo entro una scolatoja a buchi larghi come una lenticchia, acciocchè restino i granolini uguali. Avrete sul fuoco 3 litri di buon brodo consumato fatto di recente, e bollente, mettete la pasta poco per volta, tramenando; tratta accanto al fuoco allorchè bolle, lasciatela sobbollire tre quarti d'ora, versatela nella zuppiera, trapassandola nuovamente all'istessa scolatoja, e servitela calda.

46. - ZUPPA DE PATE ACHÉE (pasta trita.) — Fate una pasta come quella di tagliatelli (V. *N.* 43), spianatela, tritatela ben uguale, passatela alla scolatoja come la pasta suddetta (*rapée*) e finitela allo stesso modo, con buon brodo consumato o sugo, e servitela col formaggio a parte.

47. - ZUPPA A LA REINE, DI VOLAGLIA (*alla regina.*) — Prendete 2 pollastroni o pollastre grosse, vuotateli, abbrustiateli, lavateli, metteteli in una casserola con 4 litri di buon brodo bianco, fate bollire adagio. Fate cuocere con un poco dello stesso brodo 3 ettogrammi di riso nettato, lavato, e fate che sia molto cotto, indi passatelo al setaccio doppio, levate i pollastri cotti dal fuoco, fateli raffreddare nel loro brodo ben digrassato, levateli la pelle, spolpateli tutta la carne, pestatela bene nel mortajo, passatela al setaccio, unitela al riso e lasciatela sul fuoco con il resto del brodo avanzato dai pollastri, passato prima alla tovaglia, e se non basta aggiungetene dell' altro affinchè vada bene di spessezza, poichè deve restar liscia e bianca. Ripassatela di nuovo al setaccio di seta, e mettetela in una casserola al caldo nel bagno di Maria, guardando che vada bene di sale e che sia di buon gusto di volaglia. Servitela caldissima, senza farla bollire, versatela nella zuppiera con un poco di pane tagliato a dadolini e seccato, bianco. Squisitissima zuppa signorile.

48. — ZUPPA ALL' IMPERATRICE. — Nettate bene e fate cuocere due pollastroni allo spiedo a giusta cottura, levateli dal fuoco, lasciateli raffreddare, tolti i filetti dello stomaco, tagliateli a dadolini, metteteli in una casserola a parte con un poco di buon brodo. Spolpate tutta la carne del resto dei due pollastroni, pestatela nel mortaio, passatela al setaccio doppio, mettetela in una casserola ; avrete del buon

brodo consumato sul fuoco, aggiungete i carcami spolpati e schiacciati; avrete pure del riso cotto nel brodo come per la *reine* (V. *N°* 47), e finite la zuppa nello stesso modo, ma invece di mettere nella zuppiera i crostini di pane, mettete i filetti di volaglia tagliati, che avete messi a parte.

Servitela calda, senza lasciarla bollire, e deve essere di ottimo gusto, e ben profumata di volaglia.

49. — MINESTRA D'ORZO ALLA REINE, DI VOLAGLIA. — Prendete 3 ettogrammi di orzo perlato (*perlé*) della Germania, nettatelo bene, mettetelo entro ad una casserola d'acqua bollente con un poco di sale; fatela bollire accanto al fuoco, coprendo la casserola, per tre ore, e levando di tanto in tanto la pellicola, versatelo nel setaccio, levategli i granini neri, guardando che sia ben pulito, mettetelo in una casserola con un poco di buon brodo consumato, e fate cuocere ancora un poco. Avrete una buona *reine* di volaglia (V. *N°* 47, ZUPPA *à la reine*) ben calda, scolate via il brodo, mettete la *reine*, e servitela.

50. — ZUPPA D'ORZO LEGATA CON UOVA. — Preparate dell'orzo come per la *reine*, avrete del sugo buono ridotto a metà, mettete l'orzo insieme e fate bollire un poco; preparate 10 rossi d'uova, 1 ettogramma di butirro fresco, 3 decagrammi di formaggio parmigiano, e battete ben unito, aggiungendo 2 bicchieri di sugo, passate tutto alla stamigna, versate nell'orzo, fate legare bene insieme, senza lasciar bollire, e versatelo nella zuppiera.

51. — ZUPPA À LA PURÉE DE GIBIER (LATTATA DI SELVAGGINA) *aux quenelles de gibier.* — Abbrustiate e sventrate 4 pernici o due fagiani, levate i filetti, fatene una farcia come quella dei *quenelles* (V. *Art.* 4, *N°* 1°), mettete il resto delle pernici o fagiani in una casserola con una carota, 2 cipolle, un po' di timo, lauro, poco di sellero, 1 ettogramma di giambone, una fetta di lardo, un poco di butirro, e fate rosseggiare sul fuoco adagio, spruzzando di tanto in tanto con acqua, bagnatela con due bicchieri di vino di Madera, un litro di sugo, e fateli cuocere. Cotti teneri, lasciate raffreddare, spolpatene la carne, pestatela nel mortaio, passatela al setaccio doppio, mettetela in una casserola; tagliate 2 carote, 3 cipolle a dadi fini, o trite, fatele rosseggiare con 1 ettogramma di butirro, aggiungendo 7 decagrammi di farina, e fate friggere con il legume, bagnatelo con la

cottura delle pernici, ben digrassata, fate cuocere, aggiungendo del brodo buono tanto che basti per poterla digrassare, e quando è cotta passate questa salsa alla stamigna, unitela con la carne passata delle pernici, da formare una *purée* piuttosto chiara, guardando che resti ben liscia, altrimenti ripassatela al setaccio e mettetela al bagno di Maria a scaldare.

Farete tanti piccoli *quenelles* a modo vostro; ma usualmente si fanno come i *petits choux* (V. *N°* 9), cioè tondi, sul setaccio con farina. Gettateli nell' acqua bollente con sale, lasciateli 15 minuti e coperti senza bollire, sgocciolatele l'acqua e metteteli nella *purée*, fatela scaldar bene senza bollire; indi servitela giusta di sale con 40 grammi di butirro fresco, e versatela nella zuppiera.

Questa zuppa deve restar buona, d'un eccellente gusto, ben profumata di selvaggina, ma è un poco riscaldante.

52. — PURÉE DI LEPRE AL VINO DI MARSALLA. — Pelate, sventrate una lepre giovine, levatele i filetti, tagliateli a dadolini e fateli friggere con 30 grammi di butirro, un bicchiere di vino di Marsalla, due di sugo, fateli cuocere teneri, e ridotto a fondo, mettete il resto della lepre tagliato a pezzi in una casserola con sotto delle cipolle, carote, selleri, un poco di butirro, 2 garofani, timo, lauro, due fette di giambone, un poco di lardo, sale; fate rosseggiare come il sugo; bagnatelo con 2 bicchieri di vino di Marsalla, 4 litri di sugo, e fate cuocere adagio per 3 ore. Lasciate raffreddare, disossate la carne, pestatela nel mortaio, passatela al setaccio doppio, mettetela nella casserola, e se la sua cottura è troppo ridotta, allungatela con brodo, od acqua se è troppo salata; digrassatela, distaccate bene sul fuoco questo sugo, unitelo alla *purée* fatta liscia e mettete insieme i dadolini di filetti cotti col loro sugo. Digrassata, servitela caldissima, ma che non bolla.

53. — ZUPPA DI BECCACCIE. — Abbrustiate 3 beccaccie, sventratene gli interiori, gettate via il fiele ed il ventriglio, tritate le budella, il fegato con un poco di formaggio parmigiano, 4 fegati di volaglia nettati dal fiele e lavati, 40 grammi di butirro, sale, pepe, noce moscata, 2 rossi d'uova tritati ben fini. Stendetele sopra delle larghe e sottili fette di pane, mettetele sopra una tegghia o foglia di rame ben unta di butirro, fate cuocere al forno, levateli croccanti e tagliatele collo stampo di latta tondo largo un trecentesimo, mettetele

nella zuppiera; fate cuocere le tre beccaccie, e finite la zuppa precisamente come la *purée de gibier*, descritta al N. 51, colla sola differenza che invece dei *quenelles* vi sono i crostami.

54. — ZUPPA AL COULIS DI VITELLO. — Abbiate un chilogramma di coscia di vitello digrassata, senza nervi, tagliatela a pezzetti fini, fatela friggere con 6 decagrammi di butirro nella casserola, aggiungete di tanto in tanto un poco di sugo affinchè sia cotta a fondo ridotto, levate il butirro, e fatela raffreddare, pestatela nel mortaio, passatela al setaccio, e mettetela nella casserola. Tritate 2 carote raschiate, 3 cipolle mondate, fatele rosseggiare con il butirro levato dalla carne, e mettete della farina quanta ne può unire, fate ancora friggere, versate, tramenando forte, 3 litri di buon sugo, fate cuocere adagio accanto al fuoco per un'ora, digrassatelo bene, passatelo, premendo, con la stamigna, unitelo, sciogliendo bene con la carne passata, e formate una *purée* liscia; servitela caldissima senza lasciarla bollire, versatela nella zuppiera con crostini di pane tagliati a dadolini e fritti nel butirro a color dorato, guardando che vadi bene di sale.

55. — POLENTINA AL SUGO, ALLA PIEMONTESE. — Mettete nella casserola 2 litri, metà brodo e metà acqua, fatelo bollire con sale e grosso come una noce di butirro; mettetene un quarto a parte; avrete 5 ettogrammi di bella e gialla farina di meliga, macinata di fresco e setacciata, di buon odore. Nel brodo bollente mettete poco per volta la farina, mestolando forte, da formare una pasta densa, aggiungete il resto dell'acqua se fa bisogno, tramenando sempre, affinchè resti ben liscia e non granolosa, sia un po' molle e colante, fatela cuocere 20 minuti accanto al fuoco. Lavate e togliete le macchie nere a 6 decagrammi di tartufi bianchi di buon odore, tagliateli con il taglia-tartufi, metteteli metà entro la polentina con 40 grammi di formaggio parmigiano raspato, e 60 grammi di butirro fresco. Mettete un poco di sugo in uno stampo, versatevi la polenta, guardando che sia ben unito tutto insieme e di buon gusto; 12 minuti dopo rinversate la polenta nella zuppiera. Mettete mezzo litro di buon sugo ridotto con il resto dei tartufi, scaldato bene sul fuoco, versatelo sopra la polenta che rimane eccellente per il *déjeûner*.

56. — TRAUSOUP ALL'ALEMANDA. — Mettete in un tegame

2 ettogrammi di farina bianca di semola, 40 grammi di formaggio parmigiano, un poco di sale, 8 uova intere; sbattete tutto bene insieme, aggiungendo del fior di latte sintantochè resti una pasta colante, passatela alla stamigna; avrete 2 litri di buon brodo consumato fatto di fresco, e bollente sul fuoco, fatevi cadere entro la pasta col cucchiaio, formando un filo grosso come un filo spago, movendolo sopra il bollore, si formeranno nel brodo una specie di tanti filucci, si seguita così finchè si giudichi abbastanza spessa; lasciatela cuocere 20 minuti, passandola con lo scolatoio di latta a larghi buchi, e servitela calda.

57. – ZUPPA ALLA CELESTINA. — Fate un *flan* di volaglia bianco come avete fatto per la zuppa a diversi colori (V. *N*° 13).

Avrete un pollastro grosso, cotto nel brodo della zuppa a giusta cottura, fatelo raffreddare, spolpatelo, tagliatelo tondo con uno stampo largo e spesso come un trecentesimo; sbattete bene 8 uova con un poco di formaggio, sale e spezierie; fatene tante frittelle spesse come un trecentesimo, cioè tagliatele come la volaglia e il *flan*. Mettete tutti questi rotondini nella zuppiera, aggiungendo del pane tagliato allo stesso modo, e seccato al forno di color dorato; versate dissopra del buon sugo bollente, e servitela subito.

58. – ZUPPA MILAFANTE. — Tolta la mollica di tre pani raffermi di semola, tritateli un poco, aggiungete 3 rossi d'uova alla volta sino al numero di 12, sempre tritando e facendo scaldare il pane che così trito fino resterà giallo uguale. Passatelo nella schiumatoia a buchi larghi una lenticchia, la quale farà restare il pane uguale. Avrete due litri di buon brodo bollente sul fuoco, gettate il pane poco per volta, tramenando e lasciando cuocere adagio per 40 minuti accanto al fuoco; versatela nella zuppiera, e servitela.

59. – ZUPPA DI MALFATTE DI PATATE. — Fate cuocere otto belle patate pelate, con acqua e sale, quando sono cotte, sgocciolate via l'acqua e lasciatele asciugare sul fuoco; mettete 1 ettogramma di butirro fresco, e mescolate tutto forte, passate al setaccio, condite con sale, pepe, noce moscata, un poco di formaggio, 4 uovi intieri, un terzo d'un bicchiere di latte, battete bene al caldo, e fate una pasta soda, liscia ed attaccante. Avrete nella padella del buon grasso da frittura caldo, fatevi cadere dei pezzetti tondi di pasta col coltello, grossi come nocciuole, friggetele di color

biondo, traetele con la schiumatoia, e dopo messe sulla tovaglia per assorbirle il grasso, mettetele nella zuppiera, versatevi del buon sugo bollente, e servitele.

Con questo composto si fa anche la zuppa di *quenelles* di patate al sugo, ove invece di friggerle, si fanno cuocere nell'acqua bollente senza ebollizione.

60. – ZUPPA AL SAGOU. — Prendete un litro di buon brodo consumato fatto di fresco. Lavate nell'acqua calda 1 ettogramma di *sagou*, gettatelo nell' acqua bollente, e dati due o tre bolli, sgocciolate l'acqua, mettetevi il brodo, lasciando cuocere fino che il *sagou* sia tutto crepolato, indi servitela calda. Questa zuppa è di conforto agli stomachi deboli; si fa pure allo stesso modo col latte invece del brodo.

61. – SAGOU ALLA PURÉE DI RAPE. — Pelate sei belle e buone rape, tagliatele a fette sottili, gettatele 12 minuti nell'acqua bollente, sgocciolatele, mettetele nella casserola con 30 grammi di butirro fresco, un poco di brodo bianco, fatele cuocere adagio, passatele al setaccio. Avrete del *sagou* cotto nel brodo come sopra (V. *N*° 60); mischiate la *purée* insieme, aggiungendo un poco di brodo, un pizzico di zuccaro, e servitela calda.

62. – ZUPPA BISQUE, O PURÉE DI RISO AI GAMBERI. — Nettate e lavate 5 ettogrammi di riso, mettetelo a cuocere in 2 litri di brodo fatto ai gamberi (V. *N*° 14) con 6 decagrammi di butirro. Cotto disfatto, aggiungendo un poco di formaggio, passatelo al setaccio ed allungatene la *purée*, che vadi bene, col brodo di rane, (V. brodo N. 13), e sbattete bene sul fuoco finchè resti liscia, altrimenti ripassatela al setaccio, scaldatela bene e versatela nella zuppiera, aggiungete 2 decagrammi di butirro fresco mischiato insieme; più la stessa quantità di butirro rosso dei gamberi, e la polpa delle code e delle zampe dei gamberi (V. *N*° 14 *Dei brodi*), mettetele calde e galleggianti sopra la zuppa. Questa zuppa si fa allo stesso modo col brodo grasso.

63. – MINESTRA DI RISO LEGATO ALL'UOVO. — Nettate e lavate 4 ettogrammi di bel risone, fatelo cuocere 25 minuti in 2 litri di brodo magro alle rane (V. *Brodo N*° 13). Fate una lega con 6 rossi d'uova, sbattete bene con un poco di brodo magro 60 grammi di formaggio parmigiano, 1 ettogramma di butirro fresco, e fate scaldare un poco, tramenando, passate tutto alla stamigna e mettetelo nel riso, fa-

cendolo scaldare quasi all'ebollizione affinchè si leghi, ma non lasciate bollire. Servitela subito, perchè il riso s'allunga e divien spessa la zuppa.

64. – ZUPPA di zestes au lait de poule. — Grattugiate leggermente la crosta a tre pani grossi di semola, tagliate dalla crosta netta tante fettine sottili, fatene collo stampo tondo di latta o ferro tanti rotondini larghi come trecentesimi, fateli seccare al forno di color dorato. Potrete però tagliare il pane a modo vostro, dandole qualunque forma. Fate una lega con 10 rossi d'uova, mezzo bicchiere di buon fiore di latte, 5 decagrammi di formaggio parmigiano, 1 ettogramma di butirro fresco, mestolate ben forte aggiungendo un litro di brodo di rane bollente passato alla stamigna, scaldatelo fino all'ebollizione, ma che non bolla, e versatelo nella zuppiera sopra crostini. Si fa pure lo stesso senza fior di latte.

65. – ZUPPA di riso alla cittadina. — Mondate quattro cipolle, tagliatele, tritatele, mettetele in un tegame o piattello di terra con un ettogramma di butirro, fatele friggere e biondire. Gettate 5 ettogrammi di riso ben pulito, mestolatelo con le cipolle, aggiungendo dell'acqua calda salata poco per volta, fate cuocere per 30 minuti, conditela con 60 grammi di butirro, 60 grammi di formaggio raspato, spezierie, pepe, e giusto di sale; servitela un po' molle e tremante. Eccellente, benchè magra, ma va mangiata subito.

66. – MINESTRA di tagliatelli alla famigliare. — Impastate 8 ettogrammi di farina con 3 uova intiere, un poco d'acqua e sale, un poco di formaggio, e formate una pasta soda, spianatela sottile, tagliatene delle larghe bande, mettetele le une su le altre spalmate di farina e tagliatele sottili, fatele cuocere nella marmitta con 4 litri d'acqua salata e bollente, ed appena sono cotti teneri, sgocciolate via un poco d'acqua. Lavate 3 buone acciughe e levatele le resta, tritatele con 3 fischie d'aglio, mettetele a friggere con 1 ettogramma di butirro, e quando è sciolta tutta l'acciuga versate i tagliatelli nel piatto, mescolate tutto bene insieme con formaggio raspato, pepe, spezierie, sale regolato, che non sia troppo spessa, e finitela con dissopra del formaggio, spezie e butirro.

67. — MINESTRA all'acetosella, di vermicelli, o sementine, o gragnuola, ecc. — Gettate nell'acqua bollente un

piccolo manipolo di acetosella nettata e lavata, appena cotta sgocciolatela sul setaccio, lasciandole colare via l'acqua, passate al setaccio l'acetosella e mettetela nella casserola con un pezzetto di butirro al fuoco, fate friggere per 10 minuti; avrete una lega d'uova come quella della zuppa ai *zestes* (V. N° 64), unitela con l'acetosella. Fate cuocere per 12 minuti con acqua bollente salata un poco di butirro, 2 ettogr. di vermicelli; sgocciolateli, metteteli nella lega, fateli rappigliare al fuoco evitando la bollitura, e serviteli caldi. Ottima zuppa, un po' agra ed appetitosa; usasi lo stesso modo per ogni sorta di altre piccole paste fine.

68. - ZUPPA DI PURÉE DI PATATE AI PISELLI. — Pelate 12 belle e buone patate, tagliatele in due, mettetele sul fuoco in un tegame con 3 litri d'acqua, un poco di sale, appena cotte che cedano alla pressione delle dita sgocciolate via l'acqua, rimettetele sul fuoco lento, ed asciugate, passatele al setaccio, mettetele nella casserola con 2 ettogrammi di butirro fresco, tramenate forte, e versate poco per volta del brodo magro di rane caldo e fatto di recente, onde farne una *purée* nè troppo chiara, nè troppo spessa; avrete 2 ettogrammi di piselli raccolti di fresco, uguali e piccoli, cotti ben verdi con acqua e sale, metteteli nella zuppiera, versate sopra la *purée*, passandola con scolatoia di latta a buchi stretti, e servitela calda. Si fa nello stesso modo coi crostini secchi di pane, col riso cotto all'acqua, sale, butirro, ed unito alla *purée*.

69. - ZUPPA ALLA PURÉE D'INDIVIE CON CROSTINI. — Levate le foglie più verdi, e tagliate la punta a 24 indivie, nettatele, lavatele bene a gran acqua, gettatele nella casserola con acqua bollente sul fuoco e salata, fate cuocere fin che sieno molli al tatto, sgocciolatele, mettetele nell' acqua fresca, premetele bene, tritatele fine, e mettetele nella casserola con due ettogr. di butirro, fate friggere finchè abbia asciugata tutta l'acqua; aggiungete 1 ettogr. di farina, fate cuocere ancora adagio, tramenando acciocchè la farina sia ben cotta, versate poco per volta del buon brodo di rane (V. *brodi*, N. 13.) e lasciate cuocere un'ora accanto al fuoco; digrassatela dal butirro e passatela al setaccio doppio fino, indi rimettetela nella casserola, aggiungete una lega fatta con 6 rossi d'uova, un poco di formaggio parmigiano, 1 ettogr. di butirro fresco, un bicchiere di brodo o di fior

di latte, e fate scaldare sul fuoco, passate alla stamigna, legate la zuppa sul fuoco senza lasciarla bollire, versatela nella zuppiera con entro dei crostini di pane tagliati a dadolini fritti nel butirro chiarificato di color dorato, e messi sulla tovaglia per asciugarne il butirro. Invece del pane si può mettere ogni sorta di pastine cotte. Sana ed eccellente zuppa.

70. - ZUPPA ALLA RUSSA. — Prendete 1 carpio, 2 tinche, una piccola anguilla, sventratele, lavatele e fatene dei filetti privi della pelle e delle resta, metteteli nella tegghia con un poco di butirro, un poco di cerfoglio, prezzemolo trito fino, fate cuocere adagio voltando sopra e sotto per 12 minuti; levate dal fuoco, lasciate raffreddare; mettete nella casserola con 1 ettogr. di butirro, 4 carote, 4 rape nettate e tagliate a soldi, 1 sellero, 2 cipolle tagliate a dadi grossi come un dito, e fate cuocere adagio di color biondo, bagnando con acqua di tanto in tanto affinchè tutto sia cotto, aggiungete due litri di sugo buono, fatto con le resta dei pesci e rane (V. *brodi*, *N.* 15.); avrete dei crostini di pane tagliati a soldi, e seccati al forno, metteteli nella zuppiera, versate sopra la verdura digrassata, con i filetti di pesce cotti, tagliati a soldi, al dissopra della zuppa, guardando che sia giusta di sale. Zuppa eccellente di gusto, e servitela calda.

71. - ZUPPA O PURÈE DI PISELLI VERDI CON PASTA GRAGNUOLA. — Gettate in una casserola d'acqua bollente con sale 1 chilogr. di piselli raccolti di fresco e ben verdi, fateli bollire a gran fuoco, cotti teneri, sgocciolate l'acqua; passate i piselli al setaccio, metteteli nella casserola con 1 ettogr. di butirro, e sul fuoco fate friggere, tramenando, ed aggiungendo due litri di buon brodo di rane (V. *brodi*, *N.* 13), mestolando bene affinchè resti ben liscia, e ben verde, guardando che abbia un buon gusto.

Versatela nella zuppiera con della pasta gragnuola, cotta nell'acqua, sale, ed un poco di butirro; servitela caldissima. Elegante zuppa di primavera; in mancanza del brodo, si fanno cuocere con un poco d'acqua e sale, una cipolla, una carota, due porri, servendosi dell'istessa acqua per allungare la *purée*.

72. - PURÈE DI CASTAGNE, MARRONI. — Fate cuocere con acqua ed un poco di sale, due chilogr. di belli e grossi marroni, cotti al punto, pelateli e passateli al setaccio, indi met-

teteli nella casserola con 1 ettogr. di butirro fresco, e fate friggere, mestolando bene, ed aggiungendo del brodo di rane fatto recente, o del latte affinchè resti una *purée* nè troppo spessa, nè troppo chiara, e quand' è per bollire versatele nella zuppiera, passandola allo scolatojo di latta. Guardate che vada ben di sale e servitela con crostini di pane ed un po' di zuccaro.

73. - ZUPPA ALLA PURÉE DI LENTICCHIE (*al sugo di lenticchie.*) — Nettate e lavate bene nell' acqua calda due volte 1 chilogr. di belle lenticchie, mettetele nella casserola con 1 litro d'acqua tiepida, 2 litri di brodo di rane, fate cuocere finchè sieno tenere, aggiungete due cipolle, 4 porri tagliati fini e fritti biondi con un poco di butirro, 3 foglie di salvia, finite di cuocerle, passatele al setaccio, rimettetele nella casserola, fatele scaldare con un poco di butirro fresco, giusta di sale, un poco di formaggio parmigiano, e servitela nella zuppiera con dei crostini di pane tagliati a dadolini, fritti nel butirro di color dorato. Invece di crostini si può mettere riso o pastine, cotti nell' acqua, sale e butirro. Eccellente zuppa, un po' flatulente. In questa zuppa si servono ancora le lenticchie intiere col riso o paste; allorquando le lenticchie sono quasi cotte si aggiunge il riso o paste conditi come sopra.

74. - ZUPPA ALLA PURÉE DI FAGIUOLI A LA CONDÉ (*lattata*). — Prendete 1 chilogr. di fagiuoli bianchi, nettateli, metteli nell' acqua calda, lavateli bene, gettateli in un tegame con due litri di brodo magro, un litro d'acqua, metteteli sul fuoco e fate cuocere con un po' di sale. Tagliate a fette sottili 2 cipolle, 3 porri, e un po' di selleri, fateli friggere con un poco di butirro di color biondo, versate tutto nei fagiuoli, e finiti di cuocere, passateli al setaccio. Rimettetela nella casserola, fatela scaldare, ed unitela bene assieme, versatela nella zuppiera con un poco di butirro fresco, e giusta di sale, servitela calda con dei crostini.

75. - ZUPPA ALLA CRÉCY, AL RISO (*purée o lattata.*) — Raschiate 12 belle carote gialle, tagliatele a fette sottilissime, mettetele in un tegame con 2 ettogr. di butirro e sale, coprite la casserola e fate cuocere adagio o nel forno o col fuoco sotto e sopra; cotte, rosseggiate nel butirro, passatele al setaccio, rimettetele nella casserola sul fuoco e versatevi sopra del buon brodo di rane (V. *brodi N.* 13), fin che

basti da farne una *purée* piuttosto chiara, tramenando fin che bolla, levate il butirro che verrà sopra, e se non è abbastanza liscia, ripassatela al setaccio fino, versandola nella zuppiera con un po' di riso cotto nell'acqua, sale e butirro; servitela calda con 1 ettogr. di butirro fresco, 2 pizzichi di zucchero, un po' di formaggio, unendo tutto bene insieme.

Questa zuppa si può servire con dei crostini graticolati, delle pastine cotte con acqua, sale e butirro, o dei piselli verdi cotti.

76. -- ZUPPA alla purée di sparagi. — Rompete il verde a 6 mazzi di sparagi, lavateli bene, e gettateli in un tegame con acqua e sale, che bolla sul fuoco, fateli cuocere teneri; avrete una casserola con 1 ettogr. di butirro fuso sul fuoco, mettete tanta farina quanto ne potrà assorbire, e fate friggere 10 minuti senza colorirsi, sgocciolate gli sparagi, metteteli nella casserola con la farina e butirro, mescolate forte per disfarli bene, e schiacciarli, aggiungete del brodo magro di rane, tramenando, e formate una *purée*; lasciatela cuocere a fuoco ardito affinchè resti d'un bel color verde di primavera, digrassatela, passatela al setaccio doppio, rimettetela nella casserola sul fuoco, aggiustatela di sale, un poco di butirro fresco, e servitela con crostini di pane, o fritti al burro, o seccati al forno, tagliati rotondi o a dadolini. Si fa nello stesso modo nel tempo di grasso, ma invece del brodo di rane, si mette del buon consumato.

77. - ZUPPA alla purée d'erbe. — Prendete 4 manipoli di bietola, un pugno di borrana, un po' di prezzemolo, di spinaci, 4 indivie, 6 lattughe, nettate tutto bene, lavatele, tritatele finissime, premete via l'acqua, mettetele nella casserola con 1 ettogr. di butirro, fate friggere, tramenando, fin che abbia asciugata tutta l'acqua, mettete 6 decagram. di farina e fate cuocere ancora un poco, aggiungete 2 litri di brodo di rane (V. *brodi N.* 13), fate bollire mezz'ora, e passatelo al setaccio doppio. Rimettetelo nella casserola con una lega di 6 rossi d'uova, un po' di formaggio, 1 ettogr. di butirro fresco, e sbattete bene con un po' di brodo caldo, passatelo alla stamigna e versatelo nelle erbe; fate rapprendere sul fuoco senza lasciarla bollire, e servitela con crostini di pane tagliati a dadolini, seccati al forno.

Nei giorni di grasso, si fa nello stesso modo, ma invece del brodo magro si mette del buon brodo grasso.

Per le zuppe di riso, e di ogni sorta di paste al verde, se ne preparano le erbe nel modo sopraddetto, potendo aggiungervi un po' d'aglio, cipolle, lupoli teneri, il tutto tritato con le erbe primaticcie, senza passarle al setaccio.

78. - ZUPPA ALLE CIPOLLE E PANE. — Mondate 6 cipolle, tagliatele a dadi, fatele friggere con 1 ettogr. di butirro d'un bel color rossigno, bagnatele con due litri d'acqua o di brodo magro, un po' di sale, spezierie, lasciate cuocere 12 minuti; tagliate del pane a pezzetti, fatelo seccare sulla graticola, mettetelo nella zuppa con un poco di formaggio grattugiato, fate cuocere 10 minuti, e versatela nella zuppiera con un poco di formaggio sopra.

La zuppa ai porri si fa precisamente allo stesso modo. Eccellente zuppa di famiglia.

79. - ZUPPA DI ZUCCA GIALLA ROMANA. — Pelate 4 ettogr. di zucca, levatele la trippa, grattugiatela, gettatela in tegame con un poco di butirro, fate friggere adagio senza colorirsi, versate un po' d'acqua e fate cuocere tre quarti d'ora con un poco di sale, pepe e formaggio; legatelo con 6 rossi d'uova ed un poco di butirro sbattuto con un litro di fior di latte bollente, passatela alla stamigna, mischiate tutto insieme, fate legare sul fuoco senza bollire, versatela nella zuppiera con dei crostini di pane, e servitela calda.

Si fanno minestre di zucca verde levando la pelle e la trippa tagliata a fettine, gettatela in acqua bollente con riso o paste insieme, condite con sale, butirro, formaggio e pepe legati con uovo, e servitela cotta al suo punto.

80. - ZUPPA ALLE OSTRICHE. — Mettete in un tegame una cipolla, un po' di carota tagliata fina, con un poco di prezzemolo intiero, e fate friggere adagio; gettate 5 dozzine di grosse ostriche lavate e fatele cuocere con tre litri di brodo di rane per 10 minuti, passate la cottura ad una tovaglia, rimettetela nella casserola sul fuoco; stemprate 1 ettogr. di fecola di patate con un poco d'acqua, e versatela nella cottura delle ostriche, bollente, tramenando, fate cuocere adagio 20 minuti, spogliate le ostriche dal guscio, legate la zuppa con 4 rossi d'uova, un poco di butirro, sbattete bene con un poco d'acqua calda, passatela alla stamigna, e fate legare sul fuoco senza bollire, e bene di sale, versatela nella zuppiera, passata allo scolatojo, gettatevi entro le ostriche, e servitela caldissima.

Le minestre magre come sarebbero la panata, semola, pane pesto, ed ogni sorta di pastine, si fanno di magro come si è detto per quelle di grasso; ma invece del brodo grasso si mette del brodo magro, oppure acqua, sale e butirro, legate all' uovo con butirro e formaggio.

81. - ZUPPA A LA PURÉE DI RAPE AL GRATIN — Pelate 10 grosse e buone rape, tagliatele a fettine sottili, mettetele in un tegame con 2 ettogr. di butirro, un po' di sale, e fate cuocere adagio con fuoco sotto e sopra. Cotte tenere di color biondo, passatele al setaccio, rimettetele nella casserola, scioglietele con del brodo di rane caldo da formare una *purée* nè troppo spessa, nè troppo chiara, fate bollire, digrassatela e servitela con un po' di zuccaro, un po' di butirro fresco, giusta di sale, e di buon gusto, versatela calda nella zuppiera con dei crostini di pane a modo vostro.

82. - ZUPPA DI CECI AL MAGRO. — Prendete 2 chilogr. di bei ceci bianchi, nettateli, metteteli nella casserola, versatevi sopra l'acqua tiepida della cottura di 3 chilogr. di spinaci che passi 3 dita sopra i ceci, lasciateli così per 10 ore piuttosto al tiepido, sgocciolate via l' acqua degli spinaci, metteteli con 6 litri d'acqua, un poco di sale, 1 ettogr. di feccia o tartaro delle botti da vino, inviluppato entro un pezzetto di tela bianca, che metterete a cuocere insieme, essendo ciò che li fa divenir teneri, senza recar alcun danno alla salute. Conditeli con 6 cipolle, 18 porri, un sedano, un po' d'aglio, un po' di prezzemolo, bene nettati, lavati, tagliati o tritati fini, friggete tutto in un tegame sul fuoco con 2 ettogr. di butirro, fateli biondire, scolate il butirro in una casserola, mettetevi della farina, quanta ne potrà assorbire e fate friggere adagio di color citrino, versate i legumi insieme e staccate la cottura dei legumi con della cottura dei ceci, formando una salsa, tramenando forte affinchè resti liscia, indi versate tutto assieme coi ceci, e fate cuocere adagio finchè siano teneri, che lo diverranno dopo due o tre ore di cottura; aggiungete ancora un ramoscello di salvia a cuocere insieme, guardando che vadi bene di sale, digrassateli, e serviteli con un poco di ventresca di tonno dissalata, cotta con acqua, nettatela, tagliatene dei pezzetti e servitela coi ceci nella zuppiera. Desiderandoli migliori si può invece dell'acqua per la cottura, mettere del brodo di rane magro.

83. - ZUPPA DI CECI AL GRASSO. — Si fanno allo stesso modo come al magro; ma invece del tonno si mette 8 ettogrammi di ventresca di majale, nettata, a cuocere insieme ai ceci, che bagnati con buon brodo consumato si servono con delle fettine di ventresca nella zuppiera.

84. - ZUPPA DI CECI, DI DIGIUNO. — Questi ceci si preparano allo stesso modo come per il magro, con l'acqua; ma invece di friggere le verdure e la farina col butirro, si fanno friggere con dell' olio fino di Nizza.

85. - ZUPPA ALLA PURÉE DI FAGIUOLI, DI DIGIUNO. — Fate una *purée* come per la zuppa di *purée* di fagiuoli (V. *N*. 74), invece del brodo magro mettete dell' acqua e fate friggere i legumi con olio fino in luogo del butirro. Passata al setaccio servitela giusta di sale con dei crostini di pane seccato. — Si servono ancora i fagiuoli intieri.

86. - ZUPPA DI PURÉE DI PATATE CON CROSTINI O RISO, DI DIGIUNO. — Pelate 10 belle e buone patate, mettetele a cuocere con acqua e sale, cotte al punto, scolate via l'acqua, rimettetele sul fuoco, fate asciugar l'acqua, schiacciatele bene con la mestola, con un po' d'acqua e sale, passatele al setaccio, rimettetele nella casserola sul fuoco, aggiungete d'acqua e sale finchè vadi bene di spessore, servitela nella zuppiera con un po' di riso cotto 18 minuti con acqua e sale, oppure dei crostini di pane tagliati a dadolini fini seccati, e servitela calda.

87. - ZUPPA ALLA PURÉE DI LENTICCHIE, DI DIGIUNO. — Fate cuocere le lenticchie, e fatta la *purée* come abbiamo detto per la zuppa di lenticchie (V. *N*. 73), mettete l'acqua e sale invece del brodo, e per friggere i legumi mettete dell'olio fino invece del butirro; servitela finita allo stesso modo, le medesime si possono pure usare intiere.

La *purée* di piselli secchi si fa e si serve come le lenticchie; i piselli verdi si cuociono con acqua e sale, onde restano ben verdi, passati al setaccio, si rimettono nella casserola sul fuoco, aggiungendo dell' istess' acqua, da formare una *purée*, tramenando forte, acciocchè resti liscia, e servitela con crostini di pane seccati, o della pasta gragnuola cotta con acqua e sale, mischiate insieme, versatela nella zuppiera e servitela calda.

88. - ZUPPA ALLA PURÉE DI RAPE, DI DIGIUNO. — Pelate 4 belle e buone rape, tagliatele a fettine, gettatele nell' acqua

bollente per 5 minuti, scolate l'acqua, rimettetele nella casserola con un po' d'acqua e sale, 2 pizzichi di zucchero, un po' di mollica di pane bianco di semola, fate cuocere adagio, passatela al setaccio, fatela scaldare, e servitela.

89. - ZUPPA DI CIPOLLE E PORRI AI CROSTINI, DI DIGIUNO. — Mondate 6 cipolle, 12 porri tagliati a dadi, fritti con olio fino, d'un bel color dorato, bagnateli con un po' d'acqua e sale, cotti teneri, versateli nella zuppiera con dei crostini o fette di pane seccate alla graticola, e servitela.

90. - ZUPPA DI RISO AL VERDE, DI DIGIUNO. — Prendete due pugni di bietola, un po' di borrana, un po' d'aglio, 2 cipolle, mezza testa di cavolo, nettate e lavate bene, tritate tutto fino, mettetelo in tegame sul fuoco, fate friggere adagio con un po' d'olio fino, ridotto a fondo, gettate 4 ettogr. di riso mondato e lavato, mestolate per 3 minuti insieme, versate bastantemente d'acqua, fate cuocere 20 minuti con un po' di sale, e servitela calda.

Tutte queste *purées* e zuppe di vigilia, per esser buone, devono le verdure essere cotte il più recente possibile, e non mai il giorno avanti.

91. - ZUPPA AL LATTE DI MANDORLE, DI DIGIUNO. — Mettete in un tegame 4 ettogr. di mandorle dolci con 10 mandorle amare, nell' acqua bollente, cotte 6 minuti, scolate l'acqua, strisciate entro uno strofinaccio di tela nuovo, e ciò fa sì che puossi levare tutta la pelle, e pulite bene, pestatele nel mortajo spruzzandole con acqua, onde non facciano l'olio, e quando sono ben peste, versate nel mortajo un litro d'acqua, e mischiate bene, passate il latte alla tovaglia, premendola bene in due, affinchè passi tutto il latte, e restino le mandorle asciutte, fate scaldare il latte sul fuoco con 2 ettogr. di zuccaro in polvere, ed un pizzico di sale, versatelo nella zuppiera con dei crostini di pane di semola secchi e tagliati a soldi.

Si può invece dei crostini mettere del riso, o pastine cotte con acqua e sale, sgocciolate e messe col latte di mandorle, e si può pure darle il gusto alla cannella, al limone, alla fior di melarancio, alla vaniglia, ecc.

92. - ZUPPA ALLA MONFERRINA. DI VÒVOLI — Tagliate a fettine dei funghi, detti *cocon* (*oronge*) nettateli e lavateli

nell' acqua calda, tritate un po' di bietola, prezzemolo, aglio, cipolla, borrana, fate friggere con burro le erbe finchè abbiano asciugata l' acqua, mettete i funghi, e fateli cuocere, bagnateli con brodo, od acqua e sale, tagliate delle fette di pane, fatele seccare sulla graticola, mettetele nella zuppa con un poco di formaggio, spezie, pepe, versatele nella zuppiera, e servitele calde.

93. – ZUPPA alle trippe (*busecchia*) — Lavate bene 1 chilogr. di buone e belle trippe bianche, freschissime, gettatele nell'acqua bollente, fatele bollire un momento, scuotendole bene; levatele dall'acqua calda e gettatele nell' acqua fresca, lavatele ancora, indi tagliatele a nastrini piccolissimi, lunghi un dito; avrete 2 cipolle pelate, del prezzemolo nettato e lavato, un poco d'aglio, 30 grammi di lardo, un po' di selleri, tritate tutto finissimo, mettetelo in un tegame, e fate friggere con 60 grammi di butirro, asciutto a fondo, gettate le trippe, e friggete ancora un poco, bagnatele con 2 litri di buon sugo, coprite la casserola, fate bollire adagio per due ore con un poco di spezie, digrassatela, e servitela con delle fette di pane seccato alla graticola, un po' di formaggio, e versatela sul pane nella zuppiera. Eccellente zuppa molto nutritiva.

ARTICOLO 3°

CUCINA ADATTA PEI BAMBINI

INTRODUZIONE.

Per questa devesi avere una grande attenzione di non lasciar prendere del fumo nè al brodo nè alle minestre; tenere una grande nettezza dei vasi in cui si fanno le pappe, e suppellettili in uso. Che la carne di vitello sia fina, ben mortificata e bianca. Le verdure sieno ben cotte; nessune droghe, poco sale, avendo in mente che i fanciullini hanno gli organi della regione digestiva assai delicati.

Non devesi mai servire nè minestre, nè brodi, nè pietanze unte e grasse. Pur troppo quanti bambini sono vittima della cattiva digestione, cagione della formazione dei vermi.

Questo modo di vivere è soltanto dal momento in cui

cominciano a mangiar la pappa, e sino a che sono capaci di digerire ogni cosa alimentaria, incominciando da poco a poco far loro gustare di tutte le pietanze.

Il pane deve essere raffermo. Vino poco ed adacquato; e mai cose spiritose od alcooliche.

La frutta però ben cotta al sciroppo od al naturale non le reca danno.

1. - BRODO bianco. — Prendete 5 ettogrammi di carne di coscia di vitello ucciso di recente, digrassatela, indi mettetela in una marmittina o olla di terra con un litro d'acqua fredda. Mettete la marmitta al fuoco, schiumatela a tempo, mettetele 4 grammi di sale, chiudete la marmitta e guardate che bolla dolcemente accanto ad un fornello, fintanto che la carne sia ben cotta, e di modo che il brodo non consumi, e resti chiaro, il quale poi filtrerete ad un pannolino entro un vaso di maiolica. Questo brodo serve per ogni sorta di minestre, avvertendo però di digrassarlo bene. Tale brodo poi si conserva facendolo bollire due o tre volte al giorno; quando però divien freddo perde una parte del suo profumo, che per dargli elo di nuovo pongasi nel medesimo 3 decagrammi di carne di vitello magra triturata fina, ed un po' d'acqua; e cuocendo il tutto per 12 minuti, rimarrà meglio di prima.

1. - PAPPA *per un bambino nato da 3 o 4 ore, in mancanza del latte della propria madre, o ritardo della nutrice.* — Prendete dello siero di latte chiarificato col bianco d'uovo, o in mancanza del siero prendete del latte, fatelo coagulare con un po' di presame (*Vedi crema, n.* 43, *art.* 17), badando però che questo siero non deve essere agro o vecchio, ma buono e ben chiaro. Fatelo bollire, e sopra un bicchier di siero mettete un cucchiaio a caffè di pane stato fatto avanti in questo modo: tagliate a fette sottili del pane di semola, soltanto la mollica, fatela seccare dorata bianca, pestatela e passatela al setaccio fino. Quando lo siero bolle mettete entro il pane come si è già detto, e lasciatelo bollire lentamente, aggiungendo però un mezzo cucchiarino di zuccaro; indi servitelo non troppo caldo, ma appena tiepido.

2. - PAPPA alla tedesca. — Mettete entro una tazza di maiolica o porcellana che resista al fuoco, un cucchiarino a caffè pieno di farina fina di semola, rendetela liscia e liquida aggiungendovi del latte estratto recentemente poco per volta, sbattendo bene finchè sia piena la tazza. Fatela

bollire per 15 minuti sopra delle bragi ardenti, tramenando col cucchiarino, allora resterà una pappa liscia e spessa come una crema legata. Servitela con po' di zuccaro quando sarà tiepida, guardandovi che non prenda odor di fumo, la qual cosa può facilmente arrivare; per servirla farete un piccolo cartoccio con carta pecora, lavata con acqua tiepida, e cucito affinchè non si allarghi, lasciandogli un piccol buco sulla cima. Entro questo mettete un cucchiaio alla volta di pappa; indi mettete la punta del cartoccio nella bocca del bambino, il quale assorbirà come se poppasse, e voi premerete dolcemente affinchè non s'ingordi; il cartoccio si può fare ancora di tela bianca e finissima.

3. - PAPPA di farina di semola. — Prendete un tegame e mettetevi entro 15 grammi di butirro, con farina di semola quanta ne potrà assorbire il butirro friggendo, tramenando però sempre, lasciatelo friggere per 10 minuti dolcemente e di modo che non colori. Indi versate del brodo, tramenando, fintanto che divenga spessa come una salsa, lasciatela bollire ancora per 12 minuti; dopo passatela in un colatoio di latta bucato fino, e servitela che vada bene di sale.

4. - PAPPA al latte. — Fate friggere la farina di semola nel butirro come sopra, colla varietà sola che invece del brodo, verserete del latte estratto recentemente, aggiungendovi un po' di zuccaro.

Per servire queste due pappe bisogna badare al gusto dei ragazzini, se preferiscono il latte, o il brodo.

5. - PAPPA di pane grattugiato. — Fate bollire del brodo, indi mettetevi entro del pane di semola grattugiato, seccato al forno e passato ad un colatoio a larghi buchi. Cotta 8 minuti aggiungerete 10 grammi di butirro fresco, e servitela. L'istessa minestra si può fare col latte, sostituendolo al brodo, e aggiungendovi un po' di zuccaro, se il ragazzo ama il dolce.

6. - PAPPA di farina di riso. — Pestate in un mortaio del riso bianco, e rendetelo in farina; oppure prendete della fecola o farina di riso che si vende già preparata, e la porrete in una casserolina in quantità di due cucchiarini, versandovi sopra poco a poco del brodo o latte bollente, tramenando, onde rimanga liscia, facendola cuocere dolcemente per 12 minuti.

Servitela con un po' di butirro fresco, e passatela al colatoio di latta. Si fa allo stesso modo con fecola di patate.

7. - PANATA pei ragazzi. — Prendete del pane grissino nettato e raschiato, pestatelo in un mortaio e passatelo in un colatoio a buchi larghi affinchè resti grossolanamente pesto. Si abbia del brodo al fuoco, e questo si metta col pane poco per volta, tramenando finchè bolla. Lasciatela cuocere un quarto d'ora, mettendovi grosso come una nocciuola di butirro fresco; toglietela dal fuoco e servitela.

8. - PANE PESTO. — Si pesta il pane più fino, si passa ad un setaccio fino, e si fa come sopra, coll'aggiunta però che se il ragazzo ama più il latte, allora questo si sostituirà al brodo, aggiungendovi un po' di zuccaro.

9. - SEMOLINA. — Fate bollire del brodo, e mettetevi entro della semola fina quand'esso sarà giunto all'ebollizione, sbattendo il tutto dolcemente affinchè resti liscia. Lasciatela cuocere adagio per 30 minuti, e servitela calda con entro un pezzettino di butirro fresco.

10. - PURÉE o lattata di patate. — Pelate quattro patate, fatele bollire coll'acqua, indi asciugatele e passatele ad un setaccio doppio, mettetele entro una casserola con 15 grammi di butirro, tramenando con un cucchiaio di legno per 10 minuti; indi versate del brodo o latte, tramenando sempre onde resti liscia. Fatela cuocere ancora per 5 minuti, e servitela con entro dei dadolini di pane secco, ed un mezzo cucchiarino di zuccaro.

11. - PAPPA di farina di meliga. — Fate bollire del brodo, indi mettetene a parte, e fatta la poltiglia più spessa, aggiungete del brodo poco per volta, tramenando sempre fortemente, resterà liscia, mettete poi 15 grammi di butirro fresco e servitela; col latte si fa nell'istessa maniera. Badate bene che tutte queste pappe non siano troppo salate.

12. - PAPPA alla tapioca (*fecola estratta da una radice che viene dalle Indie, che è in granini bianchissimi*). — Quando il brodo bolle, se ne mette un cucchiaio per ogni persona, poichè se è buona cresce molto; lasciatela cuocere 12 minuti; questa è migliore col latte. Servitela che vada bene di sale.

13. - MINESTRA *d'ogni sorta di pastine, cioè vermicellini, semini, stellini*, ecc. — Si gettano queste nell' acqua quando bolle, ed appena levato il bollore si sgocciola via l'acqua, si mettono nel brodo, e bollendo si finisce di farle cuocere. Invece del brodo puossi pur mettere del latte bollente.

Quando il fanciullino si trova rinforzato, avendo già alcuni denti, si potrà nutrire con gran parte delle zuppe e pietanze che si servono agli adulti.

1. - ÉMINCÉS DI VITELLO PEI RAGAZZI. — Prendete un filetto o lonza e mettetela entro una casserola con un po' di sale e 30 grammi di butirro, fatela cuocere dolcemente con del brodo ristretto. Quando sarà di color dorato lasciatela raffreddare, indi tagliatela a fettine grosse come un soldo, e sottili come la carta; fate a parte una salsa con 30 grammi di butirro entro una casserola, con della farina quanta ne potrà assorbire, friggendo per 10 minuti, sino a color citrino; distaccate il liquido della cottura, digrassatelo, versatelo sopra la farina e fate bollire per 10 minuti, tramenando bene. Mettete dolcemente la carne tagliata, unendola alla salsa senza guastarla. Badate che abbia buon gusto, e fatela ancora bollire 2 minuti, indi servitela calda sul piatto; e secondo il gusto, potete anche servirla entro cassette di pane, di polenta, riso, o pasta (*V. Fritture*, *n.* 80).

2. - HACHIS DI VITELLO. — Preparate il vitello come abbiamo detto per l'*émincés*, colla diversità, che invece di tagliar la carne in forma di soldi sottili, la tritolerete ben fina e la finirete come l'altra. Servitela calda colla salsa, e con attorno dei crostini di pane fritti nel butirro.

3. HACHIS DI VOLAGLIA. — Si fa lo stesso come sopra della carne di volaglia, aggiungendovi però due uova affogate (*pochés*) al dissopra.

4. - CERVELLA ALLA MILANESE. — Prendete una cervella di vitello, mettetela nell'acqua tiepida, levatele la pellicola, rimettetela nell'acqua accanto il fuoco, affinchè non si riscaldi troppo; lasciatela fintanto che divenga bianca, e senza nessuna macchia di sangue, mettetela sopra un pannolino e asciugatela bene, indi tagliatela in quattro pezzi ed intingetela in un uovo sbattuto con un poco di sale, e panata con pane grattugiato, mettetela sopra una tegghia o lastra di rame, con un po' di butirro raffinato chiaro, fatela friggere di bel colore, e servitela calda.

5. - CERVELLE FRITTE A LA SAINTE FLORENTINE. — Preparate delle cervelle, nettatele come abbiam detto sopra, asciugatele, infarinatele, intrise entro un uovo sbattuto friggetele a gran butirro chiarificato e fatele cuocere a fuoco ardito,

spolverizzate con un poco di sale, asciugatele con un pannolino, e mentre che son calde servitele.

6. - POLPETTINE ALLA PURÉE O LATTATA DI PATATE. — Battete ben sottilissimi dei pezzettini di coscia detta di primo taglio, indi fate una farcia (*farce*) con tanto di carne, come di mollica di pane inumidita e cotta con un po' di latte, resa soda e raffreddata, unitela alla carne pestata prima bene con altrettanto di butirro, aggiungete un rosso d'uovo; pestate unito tutto insieme con un poco di sale, indi passatela ad un setaccio doppio. Con questa farcite i pezzettini di carne in forma tonda o pallottole, cotte a butirro dolcemente, servitele con sotto una *purée* o lattata di patate (Vedi *purée* o lattata di patate).

7. - FLAN DI VOLAGLIA. — Fate cuocere un quarto di pollastro con un poco d' acqua e sale, quando sarà cotto e raffreddato disossate la carne, pestatela nel mortaio, e passatela al setaccio, mescolatela col brodo della sua cottura passato e digrassato, mescolandovi 3 rossi d'uovo sbattuti, di modo che in tutto formi due tazze. Mettete entro una casserola dell'acqua, che non oltrepassi l'altezza delle tazze, mettete le tazze dentro, e fate scaldare l'acqua fino al punto dell'ebollizione, ma che non bolla, coprite la casserola poichè anche il vapore aiuta all'operazione. Guardate quando sono rafferme e tenere levatele, e servitele entro le tazze ben pulite.

8. - SUBRIQUES (FRITELLE) DI RISO. — Fate cuocere 60 grammi di riso con del latte o brodo e sale, che sia ben cotto, e spesso; indi lasciatelo raffreddare, mescolatevi due uova intiere, battete bene il tutto, e mettete sopra una tegghia di rame o ferro del butirro raffinato chiaro, e quando sarà caldo mettete un cucchiaio di riso che avete preparato formando delle pallottole piccole e tonde, fatele cuocere sopra e sotto di color dorato, servitele calde asciugando il butirro con un pannolino, e guardando che vada bene di sale. Si può anche spolverizzarle con un poco di zuccaro se il ragazzo ama il dolce.

9. - RISOTTO AL NATURALE GUARNITO D'ANIMELLE. — Lavate con acqua 2 ettogrammi di riso, mondato, mettetelo in una casserola con brodo bianco, aggiungendovene poco per volta fintanto che sia cotto tenero. Lasciatelo tre quarti d'ora sul fuoco, indi levatelo, aggiungendovi 30 grammi di butirro fresco, versatelo in uno stampo mettendovi in mezzo un pic-

colo *ragoût* di animelle di vitello, le quali siano state sbianchite bene nell'acqua, e cotte nel brodo ridotto e ristretto con un poco di butirro, poscia tagliate a dadolini, privandole dei nervi, passate la cottura aggiungendovi un cucchiaio di salsa alla spagnuola. Mettetelo in mezzo al riso guardando che vada bene di sale.

10. - POLENTINA AL NATURALE. — Fate bollire due bicchieri di brodo mescolandovi della farina di meliga setacciata fina, tramenate colla mestola fortemente affinchè non resti granolosa, aggiungete un poco d'acqua se è troppo spessa, fatela cuocere per un quarto d'ora, mettendovi 30 grammi di butirro fresco. Guardate che sia ben giusta di sale, versatela in uno stampo unto di butirro. Deve essere un po' tenera.

11. - BISCOTTINI DI POLENTA FRITTI. — Fate una polenta come sopra, versatela sopra una lastra o foglia di rame stagnata, e lasciatela raffreddare, indi tagliatela a modo vostro, a tondo, a quadrettini, a foglie, imbrattatela di farina fina di semola, e mettetela sopra una tortiera di rame o tegghia con sotto del butirro raffinato, facendola friggere lestamente, dandole il color dorato sopra e sotto. Serviteli caldi asciugandoli il butirro con un pannolino. Si possono ancora servire spolverizzati di zucchero.

12. - CASSETTINE DI POLENTA FARCITE DI FILETTI D'AMORE. — Finite una polenta come al n. 10, versatela entro un piatto alto 4 centimetri, lasciatela raffreddare, tagliate delle cassettine a modo vostro vuotandole, e nel mezzo empitele d' un *ragoût* fatto di filetti d'amore nettati, bianchiti, cotti in un brodo ristretto e consumato, e tagliati a pezzi lunghi 2 centimetri, aggiungendovi un poco di salsa alla spagnuola, indi immerse nelle uova sbattute, panatele, friggetele nel butirro raffinato, date loro il color dorato, servitele calde, e digrassatele su tovaglia.

13. - PURÉE DI PATATE. — Fate cuocere al fuoco entro un tegame sei belle patate tagliate a fette, con acqua e un po' di sale. Cotte, sgocciate l'acqua, fate asciugare le patate, indi passatele al setaccio, e mettetele entro ad una casserolina bene stagnata con 1 ettogramma di butirro fresco, tramenate sul fuoco finchè tutto diventi liscio, bagnate con un poco di brodo o latte, o fior di latte, e fatene una poltiglia un po' spessa. Servitela che vada bene di sale e se non piacerà il latte, la si bagnerà soltanto col brodo.

14. - RAMEGUINS DI PATATE. — Abbiate sei belle pa-

tate come sopra, passatele al setaccio, fatene una *purée*, fritta nel butirro, inumidite soltanto con un poco di fior di latte tenendola un po' più spessa, che vada bene di sale, coll'aggiunta di 3 rossi d'uovo. Versatela sopra una tegghia, e raffreddata, tagliate tondo collo stampo di latta, spolverizzate con pane, bagnatela nelle uova, panatela, indi friggetela nel butirro chiaro al color dorato sotto e sopra e serviteli caldi.

15. - GATEAU DI PATATE AL FORNO. — Fate una *purée* come al n. 14, aggiungendo tre uova intere ben sbattute, che vada bene di sale, con sei grammi di zuccaro, ed unto lo stampo con butirro fuso chiaro, spolverizzato di pane, versate entro l'apparato di patate. Fatelo cuocere al forno al color dorato, e se è ben fatto deve crescere del doppio in volume facendolo cuocere adagio, e servitelo.

16. - SUBRIQUES DI PATATE. — Collo stesso apparato del n. 15 si fanno i *subriques*. Si mette sopra una tegghia di rame stagnata del butirro chiarificato e quando sarà caldo, si mette entro un cartoccio di carta fatto piramidale del suddetto preparato, indi tagliate la punta del cartoccio e premendolo colla mano si forma delle pallottole rotonde sulla tortiera, fatele cuocere di color dorato, e servitele calde.

17. - PATATE FRITTE. — Tagliate a rotondi, od a soldi, od a dadi delle patate pelate e monde; mettetele a cuocere nel butirro raffinato, nè troppo adagio nè troppo forte, guardando che devono restare intiere; cotte a color d'arancio, salatele, e digrassatele sopra una tovaglia. Rimettetele entro una casserola con un poco di brodo, o della salsa bianca, o qualche buon sugo. Bollitele un istante, servitele calde. Questa sorta di patate si possono servire sotto ogni sorta di carne cotta.

PIATTI SCELTI ADATTI PEI RAGAZZINI. — Ai ragazzini allorchè son giunti ad un'età avanzata, in cui sono muniti di denti atti alla masticazione, si potranno servire nei loro pranzi alcuni dei seguenti piatti scelti da questo libro come:

Carne di vitello fina allessata e ben cotta;

Carne di vitello arrostita umida e ben tenera;

Volaglia allessata, ed arrostita ben cotta sugosa;

Carne di vitello o volaglia ben tenera mortificata, digrassata, snervata, battuta, panata, e cotta nel butirro ben tenera e sugosa, guernita di *purée* di legumi;

Carne di pesci, come: filetti di trota, persici, carpio, o

pesci di mare, purchè ben freschi, fatti a filetti, nettati affatto dalle reste, panati all' uovo e cotti al butirro ben teneri ed umidi.

Si potranno pure loro servire quasi ogni sorta di legumi ben cotti, sugosi, come: carote e rape allo zucchero, cavolifiori e broccoli in salsa bianca od al *gratin* con sugo, patate in ogni modo, sparagi, zuccotti, fagiuolini teneri e verdi ben cotti in salsa bianca, lattughe al sugo ecc.;

Della frutta cotta al naturale poco dolce, frutta cruda ben matura;

Crema alla tartara rappresa al bagno di Maria;

Biscuit e pasticceria leggiera di varie sorta, ecc.

ARTICOLO 4°

DELLE GELATINE, BURRO, FARCIE, MARINATE, SALSE, INTINGOLI, GUERNITURE ED HORS D'ŒUVRE

1. – ZUCCARO ABBRUCIATO. — Prendete una casserolina, ponetevi 30 grammi di zuccaro in polvere, fatelo abbruciare dolcemente affinchè divenga nero, ma non troppo bruciato, perchè non darebbe più colore; bagnatelo con un bicchiere d'acqua calda, fate bollire finchè sia fonduto tutto lo zuccaro, e ridotto a metà filtratelo alla tovaglia, lasciatelo raffreddare, ponetelo entro un'ampollina, e servitevene a dar colore all' occorrente, il quale non è nocivo, e serve a colorire molte cose, come: minestre, salse, composti, gelatine, ed unito ai brodi liquidi staccati dalle cotture delle pietanze, ridotti a siroppo, serve a dare del risalto ai risi, maccheroni, agnelotti, tagliatelli; ma badando bene di metterne poco, perchè darebbe dell'amaro, e guasterebbe il tutto.

1. – COLLA DI PIEDE DI VITELLO. — Prendete 4 piedi, sgorgiateli bene nell' acqua, tagliateli a pezzetti, metteteli nella marmitta con acqua abbondante, fatela bollire, schiumatela, copritela, continuandole per sette ore l'ebollizione adagio, badando che non si riduca troppo, e che vi sia almeno sempre 3 litri di colla, digrassatela, passatela alla

tovaglia, fatela ridurre a due litri, mettetela in un vaso di terra, tenetela in un luogo fresco, e servitevene all'occorrente. Si conserva lungo tempo facendola bollire tutti i giorni.

2. – MODO DI TRARRE PARTITO DEI MUSCOLI CARTILAGINOSI AVANZATI DALLA COLLA (ASPIC). — Private dagli ossetti tutti i muscoli levati dalla colla, metteteli sopra un piatto con un poco d'aceto, sale, spezie, pepe, prezzemolo trito. Versate in una casserola un bicchier di vino forte di Marsalla, due tartufi neri pelati e tagliati a dadi grossi, un bicchiere di buon sugo, fate ridurre a metà; gettate i muscoli, fate bollire un poco, aggiungete 2 ettogrammi di lingua salata, un po' di pistacchi pelati. Versate in uno stampo, fate raffreddare, e servitelo con gelatina. — Buonissimo piatto freddo.

3. – GELATINA COI PIEDI DI MAJALE (ASPIC). — Prendete 4 belle zampe di maiale, abbrustolitene i peli, nettatele, lavatele, squarciatele in due, e legate quattro pezzi insieme, mettetele in un tegame con acqua, sale, mezzo litro di vino bianco, un litro di sugo, una carota, una cipolla con 4 chiodi di garofani, mezzo sellero, due foglie di lauro, un po' di timo, fate cuocere per 5 ore accanto al fuoco, guardando che i piedi siano sempre coperti dal liquido. Lasciate raffreddare la cottura, digrassatela bene calda, passatela alla tovaglia, aggiungete 5 bianchi d'uovo sbattuti con il sugo di due limoni, un po' d'aceto, un poco di serpentaria (*estragon*), un bicchiere di sugo consumato, mettete tutto sul fuoco, fate bollire, sbattendo, coprite la casserola accanto al fuoco, mettendo della brace sopra il coperto, e così diverrà chiara, indi mettetene un poco entro un cucchiaio da zuppa sul ghiaccio, e vedrete se è abbastanza soda, altrimenti lasciatela ancora ridurre adagio, passatela alla tovaglia bagnata nell'acqua, ed attaccatela alle gambe d'una sedia rinversata, in modo da poter filtrare. Questa gelatina deve restar chiarissima e di color dorato.

4. – MODO DI TRAR PARTITO DEI PIEDI DI MAJALE. — Levate i piedi cotti (V. il num. 3.), disossateli, levando soltanto l'osso più grosso, metteteli in un piatto con un poco di sale, spezie, ed il sugo di due limoni, un poco di prezzemolo trito, ed un po' di sua cottura; servitevene all'occorrente per i *bas-de-soies*, (*piotin*).

5. – GELATINA DI ZAMPE DI VITELLO (ASPIC). — Prendete

3 zampe di vitello con la pelle, sgorgiatele nell'acqua bollente, radetene i peli con un coltello tagliente, levatene le unghie, nettatele bene, levatene l'osso lungo senza guastare la pelle, mettetele in un tegame sul fuoco con sotto 3 cipolle, un poco di sellero, 2 carote, un po' di prezzemolo, 1 chilogramma di polpa di coscia di bue tagliata a fette, una gallina nettata e lavata, un poco di sale, 3 garofani, una foglia di lauro, 1 ettogramma di butirro, e fate biondire leggiermente, bagnando con 4 litri d'acqua, mezzo litro di vino bianco, mezzo bicchier d'aceto all'*éstragon*; fatelo bollire, schiumando bene, mettetelo accanto al fuoco e fate cuocere per 6 ore adagio, coperta la casserola.

Quando sarà cotto, digrassate bene la gelatina, passatela alla tovaglia, lasciatela raffreddare, chiarificatela e finitela come la gelatina delle zampe di maiale; tutte queste gelatine si servono per uso delle pietanze fredde, come per galantine, stufati agri, pasticci freddi, insalate, ecc.

6. - MODO D'UTILIZZARE LE ZAMPE DI VITELLO. — Quando sono cotte, disossate e marinate, come quelle di maiale, servitevene per gli stessi usi all'occorrenza.

7. - GELATINA CHE SERVE PER OGNI SORTA DI DECORAZIONI A FREDDO. — Prendete del brodo bianco di coscia di bue (V. *Brodi*, *N°* 1); ridotto a metà, mettete altrettanto di colla di vitello (V. *Colla*, *pag.* 68) ogni 2 litri di gelatina, mettete 8 ettogrammi di coscia di vitello fina, priva delle ossa e del grasso, con mezzo pollastro insieme, tritate fino, o pestate nel mortaio. Mettetela nella casserola con un bicchier di brodo bianco, 2 cucchiai d'aceto forte, il sugo di 2 limoni, un po' di serpentaria, 2 garofani, un po' di pepe intiero, sale, 3 bianchi d'uova, sbattete bene tutto insieme, e mischiate con la gelatina, fate bollire accanto al fuoco con brace sopra al coperchio, e così diverrà chiara; indi fatene la prova, mettendone un poco sul ghiaccio entro un cucchiaio da zuppa, perchè se è troppo soda stenterà a chiarirsi, allora si aggiunga un po' d'acqua con un po' di bianco d'uovo sbattuto, e se è troppo tenera, fatela ridurre finchè vada bene; e se per caso non resta chiara e limpida la prima volta, fatela raffreddare, mischiate un po' d'acqua con un bianco d'uovo sbattuto, fate bollire adagio come sopra, passatela alla tovaglia, come abbiam detto per la gelatina di piedi di maiale. Questa gelatina deve restar limpida e chiara

un poco citrina, e di eccellente gusto. Se si vuol colorita si mette del buon sugo ridotto a metà invece del (V. *Brodi*, *N*° 4) brodo bianco. Si può ancora colorire l'istessa gelatina con un poco di zuccaro abbruciato (V. *pag.* 68).

8. – GELATINA MAGRA. — Prendete 2 litri di sugo magro di pesce e rane (V. *Brodi N*° 15), mettetelo in un tegame insieme a 6 decagrammi di colla di pesce, mezzo bicchier d'aceto, un po' di serpentaria, 3 garofani in una cipolla, un po' di sale, una foglia di lauro, 4 ettogrammi di rane pelate, sventrate, lavate; fate cuocere accanto al fuoco, ridotto a metà, passatelo alla tovaglia, fate raffreddare, e così vedrete se va bene di durezza, e se è troppo, aggiungete un po' d'acqua, e se è tenera fate ridurre con 2 bianchi d'uova ed un po' d'acqua, il sugo d'un limone, versate insieme nella casserola con la gelatina, fate chiarificare sul fuoco, bollendo adagio accanto al fornello. Coperta la casserola con fuoco sopra, se vedete che sia ben chiara, passatela alla tovaglia, come abbiamo detto per la gelatina di maiale; altrimenti aggiungete dell'acqua sbattuta con un po' di bianco d'uovo, e fate in modo affinchè resti chiara, e deve restar limpida di color dorato. Eccellente gelatina per guernire ogni sorta di pesci freddi ai giorni di magro.

1. – VERDE DI SPINACI. — Prendete 6 ettogrammi di spinaci raccolti freschi, ma soltanto le foglie, lavatele, pestatele nel mortaio ben fine, mettetele sopra una tovaglia nuova con sotto un tegame, premete tra due a forza, affinchè sorta tutto il sugo; ponete il tegame col sugo sul fuoco ardito, affinchè subito si congeli, e si divida il verde dall'acqua. Questo verde privo dell'acqua, passato al setaccio, è appunto quello di cui ci serviamo all'occorrente.

1. – BUTIRRO DI MONPELLIERI, — Prendete un pugnolo di cerfoglio con un po' di cipoletta, serpentaria, pimpinella, e prezzemolo; gettate in un tegame con acqua e sale bollente sul fuoco, fate bollire per 3 minuti, sgocciolateli, premete bene via l'acqua, pestateli nel mortaio con 30 grammi di capperi, 8 acciughe lavate e direstate, un po' d'aglio, 6 rossi d'uova induriti, pestate bene tutto insieme, aggiungete 2 ettogrammi di butirro, pestate ancora, unite un terzo d'un bicchier d'olio fino, altrettanto d'aceto, sale, pepe, noce moscata, un poco di verde di spinaci. Pas-

sate tutto al setaccio, che resterà una pasta liscia d'un bel verde di primavera, e di buon gusto, mettetela in un vaso di terra, e servitevene a decorare ogni sorta di freddo agro.

2. - BUTIRRO DI MONPELLIERI DI GAMBERI. — Prendete 6 rossi d'uova indurite, con 6 acciughe lavate e direstate, un po' d'aglio, pestate tutto nel mortaio, aggiungete 1 ettogr. di butirro rosso fatto ai gamberi (V. *Brodi N°* 14), un poco di pepe, sale, noce moscata, poi 3 cucchiai a bocca d'olio fino, 2 cucchiai d'aceto forte all'*estragon*, un po' di carminio per darle il color rosa, unite bene, e passate tutto al setaccio, mettetelo in un vaso di terra, e servitevene per decorare i freddi agri.

3. - CHIARIFICAZIONE DEL BUTIRRO PER FRITTURE. — Prendete 3 chilogrammi di butirro, mettetelo in una marmitta sul fuoco, fate cuocere adagio finchè divenga chiaro di color dorato, ben diviso dal latte, passatelo alla tovaglia entro un vaso di terra o di maiolica, e mettetelo in un luogo fresco. Con questo modo si può fare provvista di butirro quando è a buon prezzo, e farne uso quando è caro. Empitene tante bottiglie quando è tiepido, lasciatelo raffreddare, turatele bene; oppure in tanti vasetti di maiolica o di terra verniciata, coprite i vasi quando sono freddi affatto con carta pecora inumidita, metteteli nella cantina al fresco. Questo butirro si conserva eccellentemente lungo tempo.

4 - BUTIRRO ALLE ACCIUGHE. — Lavate 18 belle e buone acciughe, direstatele, pestatele nel mortaio con un poco di aglio, 10 rossi d'uova cotti duri, aggiungete 3 ettogrammi di butirro fresco, pepe, noce moscata, 2 cucchiai a bocca d'aceto forte all'*estragon*, altrettanto d'olio fino, unite, e passate al setaccio, mettetelo in un vaso, e servitevi per decorazioni.

5. - BUTIRRO D'ACCIUGHE AL NATURALE. — Prendete 12 belle e buone acciughe, lavatele bene, nettatele dalle reste, asciugatele, pestatele nel mortaio, aggiungete 2 ettogrammi di butirro fresco ben asciugato, pestatelo ben unito, passatelo al setaccio, e servitevi al bisogno.

6. - BUTIRRO FRITTO BIANCO CON FARINA PER LE SALSE BIANCHE. — Ponete in un tegame sul fuoco 2 ettogrammi di butirro chiarificato, come abbiamo detto al N° 3°, con 3 ettogrammi di farina di semola fina, fate friggere adagio sul fuoco lento fin che cominci a colorirsi, tramenando sovente

affinchè cuocia uguale, traetela dal fuoco ancora bianca, versatela in un vaso, e servitevi all'occorrente per ogni sorta di salsa bianca.

7. – BUTIRRO ROSSO PER LE SALSE BRUNE O SALSA SPAGNUOLA. – Prendete l'istessa dose come al N° 6, fate nello stesso modo, però un po' più di farina, e quando comincia a colorirsi, bisogna che sia sopra un fuoco lento, che appena frigga, tramenando di tanto in tanto finchè abbia preso un color rosso biondo, versatelo in un vaso, e servitevi all'occorrente.

1. – ESSENZA DI LEGUMI O SUGO (MIRAPOIX). — Mondate e nettate 4 carote, 6 cipolle, mezza testa di cavolo, un po' di sellero, un po' di prezzemolo, 24 porri, timo, lauro, tagliateli sottilissimi, e tritate tutto insieme; mettete in un tegame con 2 ettogrammi di butirro, e fate rosolare tramenando sul fuoco; versate 2 litri d'acqua, un po' di sale, pepe, spezie, ridotto a metà, e cotti i legumi, passateli alla tovaglia. Se è per il pesce, si bagna con metà acqua e metà vino bianco; e per le carni d'*entrées* si mette un po' di lardo e giambone, bagnati con metà brodo e vino bianco. Tutto ben cotto passatelo alla tovaglia, e ridotto a siroppo servitevi all'occorrente.

2. - ESSENZA DI VOLAGLIA (*fumet de volaille*). – Avrete dei carcami, scarniture, ossature, tritumi di volaglia, metteteli in un tegame con brodo bianco od acqua, secondo la quantità di ritagli di volaglia che avrete; metteteli sul fuoco, fate cuocere, schiumateli, mettete una cipolla con 2 chiodi di garofani, una carota, un po' di selleri, lauro, timo, e fate bollire finchè tutto sia ben cotto, passatelo alla tovaglia, digrassatelo, fatelo ridurre quasi a siroppo, e servitevi all'occorrente. Questa serve per dar profumo di volaglia ad ogni sorta di salsa, zuppa, intingolo di volaglia, ecc.

3. – ESSENZA DI SELVAGGINA (*fumet de gibier*) VOLATILE — Mettete in un tegame cipolle, carote, selleri, porri, nettate e tagliate a fette come per il sugo, rosolate con un po' di butirro, lardo, presciutto, timo, lauro, droghe; avrete gli avanzi della selvaggina, come carcami, ossature, tritume, metteteli nella casserola o tegame, e fate asciugare adagio, versate del sugo finchè copra la carne, e fate cuocere per 2 ore, passatela alla tovaglia, digrassatela, fatela ridurre quasi a siroppo, e servitevi per ogni sorta di salse, zuppe, intingoli di selvaggina.

4. – ESSENZA DI SELVAGGINE E PELI (*fumet de gibier à poile*). Preparate i legumi nel tegame, come al suddetto N° 3 (essenza di selvaggina volatile) con un po' di butirro, lardo, presciutto, le scarniture, ritagli, insomma tutti gli avanzi dei pezzi destinati per comporre il piatto, fatene un sugo, e tutto ben cotto, passatelo alla tovaglia, digrassatelo, fatelo ridurre a siroppo, e servitevi per salse, intingoli, pasticci di selvaggina.

5. – ESSENZA DI TARTUFI NERI AL VINO. — Lavate 2 chilogrammi di tartufi neri, ben netti dalla terra, o macchie fetide, metteteli in un tegame stretto, coperti di buon vino di barbera, timo, lauro, una cipolla con quattro garofani, un po' di carote, tre bicchieri di buona grassa fresca, con del brodo di bue, o di volaglia, o di vitello, fate cuocere sul fuoco per tre quarti d'ora; metteteli in un vaso di terra verniciata o di maiolica, e così avrete i tartufi e l'essenza occorrendo al bisogno; facendoli bollire di tanto in tanto, si conservano lungo tempo.

1. – BIANCO CHE SERVE PER CUOCERE LE ORECCHIE DI VITELLO, LA TESTA, I PIEDI CON LA PELLE, CARDI, CARCIOFI, SCORZONERE, CRESTE DI GALLI, ECC. — Prendete 3 cipolle, 2 carote, mezzo sellero, un po' di prezzemolo, 4 porri, tagliati a fettine, metteteli in un tegame con 1 ettogramma di butirro, altrettanto di lardo raschiato, fate friggere adagio tramenando, senza colorirsi, aggiungete 30 grammi di farina bianca, fate friggere ancora un poco; versate 2 litri di brodo bianco, o dell'acqua e sale nei giorni di magro e senza il lardo, aggiungete il sugo di 5 limoni, 3 garofani, un po' di timo, lauro, pepe, fate cuocere per 40 minuti, passatelo alla stamigna, e servitevi all'occorrente; e se è per la testa, orecchie, zampe di vitello, aggiungete un po' di vino bianco.

2. – BIANCO PER IL PESCE (*courtbouillon*). — Fate friggere dei legumi come sopra nel butirro, ma più coloriti, con prezzemolo, timo, lauro, curiandolo, pepe schiacciato o rotto, versate 1 litro di vino bianco, 1 litro d'acqua e sale; fate cuocere per 40 minuti, e servitevi all'occorrente.

1. – FARCIA DI CARNE DI VITELLO, O DI VOLAGLIA, O DI LEPRE, O DI FAGIANI PER FARE QUENELLES. — Prendete della mollica di pane, mettetela in una casserola con un poco di buon brodo sul fuoco, fate bollire tramenando, onde for-

mare una pasta consistente che si staccherà dalla casserola, mischiatele un uovo, tramenate al caldo, versatela sopra un piatto, e fatela raffreddare. Fate cuocere 4 ettogrammi di grassa di poppa nell'acqua e sale, cotta appena, fatela raffreddare. Pestate nel mortaio 3 ettogrammi di carne di coscia di vitello, o volaglia, o fagiani, o lepre, priva dal grasso e dai muscoli, pestate un poco, aggiungete 3 ettogrammi di grasso di poppa fredda, pestate ancora, mettete 2 ettogrammi della pasta di pane suddetta, un po' di sale, noce moscata, spezie, 3 rossi d'uova, un po' di prezzemolo trito fino e fritto con un po' di butirro; pestate tutto bene, passatelo al setaccio unito, e servitevi all'occorrente. Con questa farcia si fanno ogni sorta di *quenelles*, fritture, ed unita con tartufi, funghi triti, serve per guernitura.

2. - FARCIA A QUENELLES MAGRA DI OGNI SORTA DI PESCE. — Prendete 4 ettogrammi di carne di luccio fresco, levate la pelle e le reste, pestatela nel mortaio, aggiungete 3 ettogrammi di butirro fresco, 2 ettogrammi di pasta di pane cotto, come abbiamo detto nel N° 1, con 4 rossi d'uova, sale, pepe, noce moscata, spezie, un poco di prezzemolo trito fino, e fritto un po' nel butirro; pestate tutto bene, unitelo con 2 cucchiai di *béchamelle* magra, passatela al setaccio, e servitevi all'occorrente. Si confà con tartufi e funghi triti,

3. - FARCIA AL BUTIRRO DI GAMBERI. — Fate precisamente allo stesso modo del suddetto, ed invece del butirro naturale, mettete del butirro rosso di gamberi (V. *Brodi N°* 14), del resto finitela come sopra N° 2.

4. - FARCIA ALLA FRANCESE (*godiveau*). — Mettete sulla tavola 3 ettogrammi di carne di coscia di vitello priva della pellicola e dei muscoli, con 4 ettogrammi di grassa dei rognoni di bue privata dai nervi, tritate tutto fino, pestatela nel mortaio ben unita, aggiungete 3 uova intiere, sale, pepe, spezie, noce moscata, un po' di cipolletta, prezzemolo trito fino, fritto con un po' di butirro, un cucchiaio di salsa vellutata, unite tutto bene col pestello; mettetela sopra un piatto di terra, e servitevi per polpettine e per farcire dei pollastri con tartufi, funghi, lingua salata, lardo, o farne delle pallottole, infarinate e fritte a grande frittura. Il *godiveau* di selvaggina, lepre, volaglia si fa allo stesso modo aggiungendo tartufi e funghi triti con un po' di rhum.

5. - FARCIA PER LE QUAGLIE, GRIVE SUL GRATIN, ED OGNI SORTA DI SELVAGGINE. — Mettete in un tegame una cipolla, un po' di selleri, un po' di prezzemolo nettato, tritati fini, con 1 ettogramma di lardo raschiato, 2 ettogrammi di butirro, e fate friggere con una foglia di lauro, un po' d'aglio, timo, 2 garofani, noce moscata, aggiungete 4 ettogrammi di fegato di volaglia ben nettato dal fiele e ben lavato; in mancanza dei fegati di volaglia prendete del fegato di vitello tenero, oppure della coscia di vitello, fate cuocere a fondo ridotto, aggiungete un po' di sale, spezie, 1 ettogramma di mollica di pane cotta con un po' di buon sugo finchè si stacchi dalla casserola; mischiate tutto insieme, fate raffreddare, pestate nel mortaio con 3 rossi d'uova, passate tutto al setaccio, mettetela in un piatto, e servitevi. Si può mischiare tartufi neri o bianchi, o funghi, o lingua salata, triti finissimi.

1. - PASTA DA FRIGGERE, O MARINATA PER FRITTURE. — Mettete in un tegame 5 ettogrammi di farina di semola fina con un poco di sale, 1 ettogramma d'olio fino di Nizza, sbattete bene con mezzo litro di birra, un po' d'acqua, e formate una pasta colante, lasciatela riposare in un luogo tiepido un'ora. Sbattete in neve 4 bianchi d'uova, ben fermi mischiateli insieme al momento di servirvi. Questa pasta va bene per carni, pesci, legumi agri, ecc.

2. - PASTA DA FRIGGERE, O MARINATA PER FRITTURE. — Mettete in un tegame 4 ettogrammi di farina, 2 rossi d'uova, un poco di sale, 40 grammi di butirro, 30 grammi d'olio fino, un po' di spezie, il sugo di due limoni, sbattete ben liscia con acqua tiepida da formarne una pasta colante; al momento di servirvi mischiate 3 bianchi d'uova montati in neve. Questa pasta si confà con ogni carne, pesce, verdura. ecc.

3. - PASTA DA FRIGGERE, O MARINATA PER FRITTURE. — Mettete in un tegame 4 ettogrammi di farina di semola fina, con 2 rossi d'uova, un po' di sale, un po' di cannella, 60 grammi d'olio fino o butirro fuso, sbattete ben liscia con d'acqua o del buon vino bianco, formate una pasta colante non troppo chiara, unite al momento di servire 3 bianchi d'uova sbattuti in neve. Questa pasta va bene per fritture dolci.

1. - COTTURA ALLA BRAISE. — S' intende qualunque sorta di carne cotta con butirro o grasso, cipolle, carote, timo, lauro, sale, lardo, garofani, presciutto, ben rosolata

bionda sul fuoco adagio, bagnata corta con brodo, o sugo, od acqua, cotta a fondo ben rossigna.

SALSE.

INTRODUZIONE.

Le buone salse sono la base principale dei condimenti; dice il proverbio: costa più la salsa che il pesce; poichè una salsa ben fatta, ben digrassata, ben cotta, d'un eccellente odore, e d'uno squisito gusto, accomoda una pietanza benchè meschina, ma una salsa negligentata, mal fatta, piena di untume, rende la pietanza detestabile e nauseante, benchè cara e preziosa. Capisco che nella maggior parte delle cucine non si fanno salse a parte, ma non sarà discaro il saperle fare ai cuochi e cuoche, in occasione d'un qualche grosso pranzo. Quattro sono le principali salse: la spagnuola, la vellutata (*velouté*), l'alemanda, la *béchamelle*; le quali da sole od unite, formano quasi tutte le altre, e servono per intingoli e per diverse pietanze composte.

1. – SALSA spagnuola. — La salsa alla spagnuola si fa quasi sempre il giorno avanti del pranzo per poter cuocerla e digrassarla. Mettete in un tegame 4 cipolle, 3 carote, 6 porri, un po' di selleri, nettati e tagliati a fette grosse, con della grassa di rognone di bue o vitello tritata fina, un po' di lauro, sale, timo, pepe, 3 garofani, 2 chilogrammi di coscia di bue, 2 chilogrammi di coscia di vitello, oppure dei ritagli avanzati dai pezzi di carni preparate per il pranzo, sia vitello o tritume, o scarnature di bue o di volaglia, oppure in mancanza di volaglia mettete una gallinaccia nettata e lavata; messo tutto sul fuoco con un poco d'acqua, fate friggere, rosolate, spruzzando di tanto in tanto con acqua, pungendo la carne con la punta del coltello onde farne uscire il sugo; levate la casserola dal fuoco forte, mettetela ad un fuoco lento con brace sopra il coperto, fate cuocere adagio acciocchè si colorisca bene, senza abbruciarsi, versate 10 litri d'acqua, fate bollire schiumando bene, tenetela dolce di sale, e lasciatela cuocere accanto al fornello per 4 ore. Cotta e ridotta ad un terzo, passatela alla tovaglia, e digrassata bene, fate un butirro rosso (*v. n.* 7, *pag.* 73), per legare la quantità di liquido che bramate.

Versate il brodo ancora bollente, sopra il butirro, tramenate forte affinchè resti liscia, mettetela sul fuoco, e fate bollire appena, traetela accanto al fornello, fatela cuocere adagio digrassandola sempre di mano in mano che monta sopra il grasso; mettete assieme del presciutto o giambone tagliato a pezzetti sottili, qualche fungo, o tartufi neri, e ben cotta, digrassata, fatela ridurre finchè vadi bene, passatela alla stamigna in un vaso grande acciocchè si raffreddi il più presto possibile, sbattendola di tanto in tanto, raffreddata, ponetela in un vaso più stretto in un luogo fresco, e servitevi all' occorrente. Per conservare le salse parecchi giorni, si facciano bollire tutti i giorni allungandole con un po' d'acqua, e nei giorni di gran calore si facciano bollire due volte al giorno; per dar loro la fragranza primiera, tritate un po' di carne di coscia di vitello digrassata, 2 ale di pollastro trite, fate bollire con la salsa allungata con un po' d'acqua, affinchè non resti salata, schiumatela bene, ripassatela e servitevene all'occorrente.

2. - SALSA ALLA SPAGNUOLA MAGRA. — Si fa allo stesso modo della precedente, ma invece del sugo grasso, mettete del sugo magro (*v. n.* 15 *brodi*).

3. - SALSA VELLUTATA GRASSA (velouté). — Fate un buon brodo bianco con carne di bue, di vitello, di volaglia, scarniture di carne, tritumi di volaglia; insomma purchè sia un ottimo brodo consumato, poco salato, e ben digrassato. Prendete del butirro e farina fatto come abbiamo detto al n. 6 (*v. pag.* 72), in quantità necessaria per legare il brodo che avete, mischiate con la farina cotta il brodo caldo poco per volta, tramenando forte, fate che resti ben liscia, e liquida da poter digrassarla; tramenate sempre finchè bolla, ponetela accanto al fuoco con un po' di presciutto tagliato fino, spezie, pepe schiacciato, e funghi; fate bollire adagio, levate il grasso che monta sopra, e finita di digrassarla, mettetela sul fuoco, fatela ridurre fino a che vadi bene per salsa, passatela alla stamigna, e finitela come la spagnuola.

4. - SALSA VELLUTATA MAGRA. — Si fa allo stesso modo di questa, ma invece del brodo grasso, mettete del brodo magro di rane (*v. brodi n.* 13), ed un po' di fior di latte nel ridurla.

5. - SALSA BÉCHAMELLE GRASSA. — Fate ridurre per un

terzo, un litro di buon fior di latte, mischiatelo con altrettanto di vellutata, fate ridurre sino alla spessezza che avete bisogno, un po' di noce moscata, un po' di sale, passatela alla stamigna; aggiungendo un po' di crema doppia al momento di servirla.

6. - SALSA BÉCHAMELLE MAGRA. — Mettete 1 ettogramma di butirro fresco in un tegame, con 1 ettogramma di farina fina, fate friggere adagio sul fuoco tramenando, ma che non prenda colore, versate sopra adagio tramenando forte 2 litri di fiore di latte, fate bollire con 2 garofani, una cipolla tagliata fina, altrettanto di carota, un po' di sale, prezzemolo, una foglia di lauro, pepe, noce moscata, un po' di curiandoli, e fate cuocere ad un fuoco lento appena che sobbolla per tre quarti d'ora: passatela alla stamigna, rimettetela sul fuoco, fatela ridurre che vada bene; e nel servirla si aggiunge un po' di crema doppia, ma che non sia agra. Servitela che vada bene di gusto.

7. SALSA ALL'ALEMANDA GRASSA. Qu— esta salsa non è altro che la vellutata ridotta con un po' di buon brodo consumato, o della cottura di volaglia, o di carne sulla quale si vuol mettere o mischiare la salsa; come sarebbe, croccanti (*croquettes*), intingoli (*ragoût*), carne o volaglia in salsa alemanda, fate ridurre a due terzi il brodo che volete mettere, aggiungete la salsa vellutata, un poco di fior di latte; fatela ancora ridurre finchè copra d'un velo la mestola con cui tramenate, ritiratela dal fuoco, indi fate una lega con 3 o 4 rossi d'uova secondo la quantità di salsa da legare; sbatteteli bene con un po' d'acqua o brodo, mischiateli colla salsa, e fatela legare sul fuoco, appena levato il bollore, passatela alla stamigna e servitevi al bisogno.

8. - SALSA ALEMANDA MAGRA. — Fate una *béchamelle* come abbiamo detto al N. 6, aggiungete del brodo di rane; fatela ridurre sul fuoco, bagnatela e finitela come abbiam detto sopra della salsa alemanda grassa, e servitevi all'occorrente. Queste salse si fanno quasi tutte allo stesso modo, tanto grasse quanto magre; la differenza non è che nel brodo grasso o magro nel confezionarle.

9. - SALSA ALL'OLANDESE, OTTIMA PER IL PESCE E LEGUMI. — Prendete 6 rossi d'uova, metteteli in una casserolina con il sugo di 3 buoni limoni, o due cucchiai d'aceto, sbattete ben sopra un fuoco lento od al bagno di Maria

finchè cominci a rapprendersi; mettete poco per volta 3 ettogrammi di butirro fresco tramenando sempre finchè resti ben liscia, aggiungete un bicchier di salsa magra (*v. n.* 4), guardando di non lasciar bollire, mettete un po' di sale, pepe; passatela alla stamigna, non tenetela troppo al caldo forte, perchè si dividerebbe il butirro.

10. – SALSA AI CAPPERI. — Fate una salsa come sopra al n. 9 all'olandese; avrete 4 decagrammi di capperi piccoli e rotondi all'aceto, lavateli, gettateli entro la salsa, e servitela calda ma non bollente.

11. SALSA AI CETRIUOLI (cocomeri piccoli all'aceto). — Fate una salsa olandese come al n. 9 che sia finita, tritate fino 4 decagrammi di cetriuoli (*cornichons*) all' aceto, ben verdi, metteteli con la salsa. Servitela calda ma non troppo.

12. – SALSA AL BUTIRRO ALLA FRANCESE. — Mettete nella casserola 1 ettogramma di butirro con 20 grammi di farina bianca, mischiati ed uniti assieme, aggiungete un bicchier d'acqua fredda tramenando sul fuoco, fate bollire per 10 minuti aggiungendo un po' di sale, noce moscata, pepe, spezie, e deve restar bianca, liscia e colante, passatela alla stamigna rimettetela nella casserola, aggiungete ancora 1 ettogramma di buon butirro, il sugo di due limoni, ed unitelo, ma non più sul fuoco affinchè non si divida il butirro. Questa salsa serve per diverse cose magre, come pesce, legumi, oppure legata con rosso d'uovo, unendola ai cetriuoli triti, ai capperi, al prezzemolo, ecc. Si può ancora bagnar la salsa con brodo bianco freddo, invece d'acqua.

13. – SALSA AL BUTIRRO D' ACCIUGHE. — Fate una salsa olandese come abbiamo detto al n. 9, ma si deve mettere più poco butirro, lasciandone indietro la quantità che metterete di butirro all'acciuga nella salsa: fate del butirro all' acciuga (*v. n.* 5, *pag.* 72) e mischiatelo bene al caldo con la salsa olandese, e servitela calda.

14. – SALSA ALLE OSTRICHE. — Sgusciate tre dozzine d'ostriche, gettatele entro un po' d' acqua bollente sul fuoco, fate bollire per 10 minuti, levatele, nettatele d' ogni lisca, ponetele in una piccola casserola, filtrate la cottura alla tovaglia, ponetela sul fuoco in una casserola, fatela ridurre con un bicchiere di salsa vellutata (*v. n.* 3 *se è grassa*, o *n.* 4 *se è magra*), aggiungete un po' di pepe, il sugo di due limoni, un po' di spezie, 40 grammi di butirro fresco, un

po' di prezzemolo trito sboglientato, aggiungete le ostriche, unite scuotendo, e servitela secondo la destinazione. Questa salsa si può ancora legare con 4 rossi d'uova.

15. – SALSA ALLA VENEZIANA. — Prendete un po' di cottura di pollastro o carne su cui dovete mettere la salsa, fatela ridurre a fuoco ardito con un buon bicchier di salsa vellutata, e quando si vela la mestola, ritiratela dal fuoco; fate una lega con 4 rossi d'uova, il sugo di due limoni, un po' di noce moscata, sale se fa bisogno, unite bene con un po' d' acqua, versatela nella salsa, e fatela legare sul fuoco senza lasciarla bollire, passatela alla stamigna, aggiungete 6 decagrammi di butirro fresco, un po' di prezzemolo trito fino sboglientato e sgocciolato, mischiate tutto insieme, e servitela che vadi bene di gusto. In questa salsa si possono aggiungere dei tartufi bianchi triti.

16. - SALSA ROBERT. — Tagliate a dadolini 5 cipolle mondate, mettetele in un tegame con 6 decagrammi di butirro, fate cuocere adagio finchè siano cotte d'un bel color rossigno; scolate via il butirro, e mettete un mezzo bicchier di buon aceto, fate cuocere, ridotto a fondo, mettete un buon bicchiere di salsa spagnuola con un bicchiere di cottura ridotta digrassata e passata al setaccio delle carni con cui dovete servire la salsa. In mancanza di spagnuola, mettete del butirro rosso di farina, con un po' di sugo (*v. n.* 7 *pag.* 73). Di magro si usano brodi e salse magre.

17. – SALSA ALLO SCALOGNO (À L'ECHALOTE). — Mondate, tritate 8 scalogni finissimi, metteteli a cuocere in tegame con mezzo bicchier d'aceto forte, un bicchiere di buon fondo o sugo, e quando sono cotti a fondo, aggiungete un bicchier di sugo, un po' di pepe, noce moscata, che vada bene di sale, e servitela calda. Eccellente salsa appetitosa, per la carne alla graticola e allo spiedo.

18. - SALSA À LA RÉMOLADE. — Prendete un pugnuolo di prezzemolo, mezza cipolla, un po' d'aglio, 1 ettogramma di capperi, 5 buone acciughe lavate e direstate, tritate tutto finissimo, metteteli in tegame sul fuoco con 6 decagrammi di butirro, fate friggere a fondo, aggiungete mezzo bicchier di aceto, fate cuocere, e ridotto a fondo, mettete due bicchieri di salsa spagnuola ed un bicchier di sugo, cotta un poco con un po' di pepe e spezie, passatela al setaccio, rimettetela nella cassserolina al caldo. Salsa appetitosa, ottima

per le carni insipide, come piede, lingue, orecchie, testa, animelle, funghi ecc. In mancanza di spagnuola si mette 2 cucchiai di farina cotta rossa al butirro (*v. n.* 7, *pag.* 73), aggiungendo più sugo. Si fa di magro col brodo e salsa magra.

19. – SALSA AU CHEVREUIL (CAPRIUOLO). — Fate una salsa *rémolade* come abbiamo detto al n. 18 tutta finita e passata, aggiungete 30 grammi di cedrato tagliato a dadolini, 30 grammi di pignolo lavato con acqua bollente, mettete assieme mezzo bicchier di sugo buono, o sostanza delle cotture delle carni, il sugo di due limoni, un po' di zuccaro per chi ama il dolce. Ottima salsa che si confà col maiale, anitre, cervo, daino, lepre, gallina faraona, uova indurite ecc.

20. – SALSA POIVRADE. — Mettete in un tegame una cipolla, un po' di selleri tagliati fini, timo, una foglia di lauro, del pepe intiero, 2 garofani, un poco di curiandolo, prezzemolo intiero, con un bicchier d'aceto, fate cuocere i legumi con la casserola coperta, ridotto quasi a fondo l'aceto, aggiungete 2 bicchieri di salsa spagnuola, ed un bicchier di buon sugo, fate bollire e ridurre che vada bene per salsa, ma non troppo spessa. Ottima per ogni sorta di selvaggina, montone, maiale, uova, ecc.

21. – SALSA HACHÉE. — Tagliate a dadolini una cipolla, bianchitela un po' nell'acqua, mettetela in tegame con funghi, piccoli cocomeri all'aceto, prezzemolo, capperi; tutto trito fino, mettete sul fuoco con mezzo bicchiere d'aceto, fate ridurre a metà, aggiungete un bicchiere di spagnuola, mezzo bicchiere di sugo, fate cuocere, e ridotto secondo il bisogno. Si fa di magro con salsa e sugo magro. S'acconcia ottimamente col pesce, e carne alla graticola in *papillotes*.

22. - SALSA ITALIENNE (ALL'ITALIANA). — Pelate e tagliate a dadi fini due tartufi neri, metteteli in tegame con un bicchiere di vino di Madera, un po' di funghi tagliati a dadolini, mezza cipolla trita e sboglientata con acqua, o scalogni triti, un po' di prezzemolo cotto un momento con acqua e sale, fate bollire, ridotto a metà, aggiungete un bicchiere di salsa spagnuola ed un bicchier di sugo o fondi di cotture di carni. Servitela con volaglia cotta per *entrées* allo spiedo, per pasticci, timballe, torte, ridotta che vada bene. Questa salsa si fa ancora bianca, ma invece di spagnuola si mette salsa vellutata con un po' di butirro.

23. — SALSA ALL'INGLESE. — Mettete in un tegame un

mezzo litro di vino di Bordeaux, in mancanza del Bordeaux, mettete del vino di Barbera, altrettanto di gelatina di ribes, fate bollire alla densità d'una salsa e servitela. Squisita salsa per carne di lepre, daino, cervo, anitre selvatiche, cinghiale, e meglio si è aggiungere un poco della cottura delle carni suddette, ben digrassata, ridotta a sciroppo ed unita assieme.

24. - SALSA ALL'AGRESTO. — Mettete in tegame due bicchieri d'aceto, fatelo ridurre a tre quarti, aggiungete il sugo di quattro grappoli d'uva non matura, schiacciandoli e spremendoli entro il tegame con un po' di salsa spagnuola, fate bollire e ridurre a metà, mettendovi un bicchiere di sugo della cottura della carne che si vuole servire assieme, finitela con un po' di pepe, sale, e passata alla stamigna servitela calda. Salsa che incita l'appetito, che si confà con carni alla graticola.

25. - SALSA AI TARTUFI BIANCHI ALLA PIEMONTESE. — Mettete in una casserola 3 bicchieri di buon fondo o sugo con un bicchiere di salsa spagnuola (*v. salsa n.* 1), un po' di prezzemolo trito fino, fate cuocere e ridurre a metà. Avrete 1 ettogramma di tartufi bianchi d'un buon odore, lavateli, nettateli dalle macchie nere perchè sono amare, tagliateli a fette sottilissime, gettateli nella salsa, fate bollire 5 minuti aggiungendo il sugo di due limoni. Ottima salsa per intingoli, pasticci, timballe, ecc.

26. - SALSA GENEVOISE PER IL PESCE. — Mettete nella casserola un mezzo litro di vino di Bordeaux o barbera, e la cottura del pesce che avete destinato per servire con la salsa, 2 bicchieri di salsa spagnuola magra (*v. salsa n.* 2); in mancanza di salsa spagnuola mettete 2 cucchiai di butirro e farina cotti, (*v. n.* 7 *pag.* 77), fate cuocere e legare la salsa tramenando affinchè non s' attacchi al fondo, fate cuocere assieme un po' di prezzemolo, funghi triti, un po' di pepe, spezie, lauro, sale, che vada bene di gusto, passatela alla stamigna, e servitela calda col pesce.

27. - SALSA À LA MATELOTE, PER CARNE DI PESCE. — Fate una salsa come la *genevoise*, quando è finita e passata alla stamigna aggiungete 5 ettogrammi di cipolline cotte a parte nel butirro di color dorato, al momento di servirla, scolate via il butirro, e versatele sopra la salsa, scuotendo per unirle bene, e servitela calda. Sta bene ancora mettere qualche fungo tornito cotto al bianco.

28. - SALSA À LA MAÎTRE D'HÔTEL FREDDA (AL MAGGIORDOMO). — Mettete in casserolina del prezzemolo trito finissimo con il sugo di due limoni buoni, un po' di sale, noce moscata, ed un ettogramma di butirro fresco; mischiate ben unito assieme un po' di sugo o fondo caldo ridotto a sciroppo. Ottima per le carni cotte alla graticola come *bifstech*, costolette, pesce, ecc.

29. - SALSA À LA MAÎTRE D'HÔTEL CALDA. — Preparate la salsa precisamente come al n. 28, aggiungete al momento di servirla un bicchiere di buona salsa vellutata ridotta sul fuoco con un po' di sugo o fondo, unendola col butirro senza più farla scaldare, e servitela. Eccellente salsa per ogni sorta di carne alla *braise*, uova affogate, pesce alla gratella, legumi, ecc.

30. - SALSA SUPRÊME À LA SABATIER. — Mettete in tegame 2 bicchieri di salsa vellutata con altrettanto di buon brodo digrassato fatto coi ritagli, scarniture, carcami di volaglia, detto *fumet;* fate ridurre denso che vada bene, aggiungete un po' di prezzemolo trito e cotto un momento con acqua bollente, unite assieme il sugo di 2 limoni e 30 grammi di butirro fresco, servitela calda. Questa salsa è squisita per filetti di volaglia, verdure, uova, e carne di vitello.

31. - SALSA RAVIGOTE CALDA. — Prendete un pugnuolo di cerfoglio, un po' di pimpinella, cipolletta, serpentaria, raccolte di fresco, ben verdi, fatele cuocere un momento nell' acqua bollente e sale, sgocciolatele, pestatele, passatele al setaccio, aggiungete un po' di verde di spinaci (*v. n.* 1 *pag.* 71); mettete in un tegame 2 bicchieri di vellutata, un bicchiere di brodo consumato, o brodo della cottura dei pollastri o carne su cui dovete servire la salsa, passato e ben digrassato, fate ridurre tutto insieme, che vada bene per salsa, al momento unite la verdura poco per volta tramenando affinchè resti ben liscia, mettete il sugo di due limoni; passatela alla stamigna, e servitela calda con 30 grammi di butirro fresco.

32. - SALSA BIANCA AL BUTIRRO. — Fate ridurre sul fuoco 2 bicchieri di salsa vellutata, un bicchiere di brodo consumato, mezzo bicchiere di fior di latte, ridotto finchè veli la mestola, aggiungete il sugo di 2 limoni, 30 grammi di butirro, unite tutto assieme che vada ben di sale, passata alla stamigna servitela calda. Eccellente salsa per carne e volaglia allessata, cavolfiori, sparagi, patate, ecc.

33. - SALSA alla canicseck. — Questa salsa non è altro che passare alla stamigna, digrassare, ridurre la cottura della carne cotta alla *braise* con latte e fior di latte, aggiungendo indi un bicchier di salsa vellutata, un po' di sugo, un bicchiere di fior di latte; fate ridurre, fin che veli la carne su cui dovete servirla.

34. - SALSA ai tartufi neri. — Pelate quattro bei e buoni tartufi neri, lavateli, tagliateli in due od in quattro formando dei turacciuoli, tagliateli a soldi, metteteli in un casserola con un bicchiere di vino di Madera o Marsalla, fate ridurre a metà, aggiungete un bicchiere di salsa spagnuola, un bicchiere di buon sugo o fondo di qualche buona *braise*, digrassatela e fatela ridurre al punto che vada bene per salsa. Buonissima per timballe, *entrées*, *vol-au-vent*, pasticci caldi, ecc.

35. - SALSA al butirro nero (au beurre noir). — Mettete in un tegame mezzo bicchier di aceto, con un po' di pepe, sale, fatelo bollire. Avrete nella padella 2 ettogrammi di butirro, fatelo friggere nero, gettate un po' di prezzemolo, levatelo subito secco e verde, che servirà per mettere all'intorno; versate il butirro con l'aceto passandolo alla stamigna, e servitela colle uova, o carne, o pesce, ecc.

36. - SALSA al sangue di lepre. — Prendete 4 cipolle, un po' di prezzemolo, un po' d'aglio, 1 ettogramma di butirro, e fate friggere d'un bel color biondo, aggiungete due cucchiai di farina, fate friggere ancora un poco, versate 3 bicchieri di buon vino di barbera, altrettanto di buon brodo, fate cuocere con un po' di spezie, timo, lauro, sale, e fate friggere il fegato della lepre con butirro nella padella, guardando che non abbia il fiele; appena fritto, pestatelo nel mortaio, ed unite il sangue con il fegato pestando, gettatelo con la salsa, fate cuocere per 10 minuti aggiungendo un po' di brodo, che vada bene di sale, e passata alla stamigna, servitela calda.

37. - SALSA à la périgueux. — Pelate 2 tartufi neri, tritateli finissimi, metteteli in una casserolina con un po' di vino forte, un bicchier di spagnuola, un bicchier di sugo, fate cuocere e ridurre d'un terzo, un po' di pepe, che vadi ben di sale, e servitela calda. Si confà con selvaggina, volaglia, verdura, timballe ecc.

38. - SALSA all' essenza di selvaggina (au salmi). —

Mettete in un tegame un bicchier di vino di Marsalla secco con il *fumet* o sugo della cottura dei carcami, scarniture avanzate dal *gibier* destinato per *salmi*, passato, digrassato, e ridotto col vino e con 3 tartufi tagliati a soldi come al n. 34, aggiungete 2 bicchieri di salsa spagnuola, una dozzina di funghi torniti e cotti in bianco, ma però alla stagione dei funghi, e servitela calda sopra il *salmi*.

39. - SUGO ALLA SERPENTARIA (ESTRAGON). — Prendete del buon sugo o della cottura di bue alla *braise*, o di lombata di vitello, allungato con un po' d'acqua se è troppo forte di sale e digrassatelo. Battete un bianco d'uovo con un po' d'acqua; il sugo di 2 limoni, 2 ramoscelli di serpentaria, versatelo col sugo, rendetelo chiaro sul fuoco, filtratelo alla tovaglia e servitelo all'occorrente con delle foglie di serpentaria tagliate a quadrettini, cotte un minuto nell'acqua bollente e sale, sgocciolate, e messe assieme al sugo.

40. SUGO ALLA SCARLATTA. — Fate un sugo come abbiamo detto sopra al n. 39, ma non mettete la serpentaria, e quando il sugo è chiaro, aggiungete 1 ettogramma di lingua cotta alla scarlatta, tagliata a dadolini. Servitelo caldo.

41. - SUGO AI FUNGHI AGRETTO (AU CHAMPIGNONS). — Fate il sugo come abbiamo detto per la serpentaria (*v. n.* 39) e quando è chiaro, mettete insieme un po' di funghi composti all'aceto triti finissimi; servitelo caldo, sotto le carni alla gratella od al bollito.

42. - SUGO AI COCOMERI ALL'ACETO VERDI (CORNICHONS). — Tritate finissimi 6 piccoli cocomeri verdi, uniteli con del sugo come abbiamo detto sopra per i funghi n. 41, e servitelo caldo. Ottimo per le carni panate, alla gratella od in tortiera. Si può ancora aggiungere un po' di spagnuola o vellutata.

43. - SUGO FORTE (DEMI GLACE). — Prendete della cottura di bue o di vitello alla *braise* o del sugo buono, ridotto, e ben chiarificato. Sugo che si serve nella salsiera caldissimo, e si confà con tutte le pietanze, meno i dolci.

44. — SUGO DENSO (GLACÉ). — Questo sugo serve a velare, od inverniciare col pennello di penne, le carni cotte alla *braise*, in arrosto, alla gratella. Fate ridurre a sciroppo delle sostanze sugose o del buon sugo, purchè siano buone cotture di carne di bue, di vitello, volaglia, montone, selvaggina, ecc. ben digrassate e ridotte, servitevi a dare il lucido alle carni e legumi cotti.

45. - SALSA DI RAFANO ALLA CREMA (RIAFORT). — Pelate una bella radice di rafano, grattugiatela fina, tritatela bene; avrete 20 grammi di farina cotta con un po' di butirro in una casserola, fate friggere senza colorirsi, versate tramenando un mezzo litro di fior di latte, fate cuocere col rafano entro per tre quarti d'ora, passatelo al setaccio, rimettetelo nella casserola, allungatela se fa bisogno con fior di latte, un po' di sale, pepe, e servitela calda col bollito a parte.

46. - SALSA AL KARI ALL'INDIANA. — Mettete in un tegame 2 cucchiai di farina con un po' di butirro, fate friggere senza colorirsi, aggiungete del buon brodo bianco o fondo di volaglia, o di altre carni cotte, fate cuocere per 16 minuti, legatela con tre rossi d'uova, un po' di butirro fresco, un poco di sugo forte, e fate legare sul fuoco aggiungendo un poco di *kari* in polvere, il sugo d' un limone, e tutto ben unito, passatela alla stamigna, e servitela calda con pollastri o con pesce ecc.

47. - MODO DI FARE LA POLVERE DEL KARI INDIEN. — Avrete 20 grammi di zafferano delle indie, 20 grammi di rabarbaro 15 piccoli peperoni forti e rossi di Spagna, tutto secco, pestate nel mortaio aggiungendo un po'di sale, tutto fino passatelo al setaccio, mettetelo in ampollino, e servitevi all' occorrente.

48. POIVRE DE CAYENNE. — Questo non è altro che peperoni piccoli rossi e fortissimi di Spagna, seccati, pestati, ridotti in polvere, passati al setaccio, e messi in ampolline.

49. - SALSA ALLA SENAPA ALLA RAVIGOTE. — Mettete in un piattello di terra verniciato bianco un bicchiere e mezzo d'aceto sul fuoco con un po' d'aglio, cerfoglio, serpentaria, pimpinella, cipolletta, prezzemolo, fate bollire per 5 minuti con l'aceto. Avrete 40 grammi di senape in polvere in una tazza, versatevi sopra l'aceto caldo prima filtrato e spremuto ad un pannolino, mischiata bene, mettete del sale, e servitela fredda col bollito, colla insalata, o coll'arrosto.

50. - SALSA DI SENAPE ALLA MOSTARDA. — Mettete in una tazza la quantità di senape fina, uno spicchio d' aglio, e mischiatela con dell'aceto caldo, un po' d'acqua, della mostarda di vino cotto, un po' di sale, e servitela fredda come sopra.

51. - SALSA DI RAFANO ALL' ACETO. — Pelate una radice di rafano fresca, grattugiatela fina, e tritatela bene, unitela con l'aceto da formare una salsa, con un po' di sale, e pepe.

Salsa che stimola l'appetito, e si serve col bollito di bue, vitello, carne alla *braise*, montone, agnello, ecc.

52. - SALSA RÉMOLADE FREDDA. — Pulite un pugnolo di prezzemolo, mezza cipolla, un po' d'aglio, 20 grammi di capperi, un poco di cerfoglio e serpentaria, tutto ben lavato e spremuto, con 3 acciughe lavate e nette dalle reste e tritate finissime. Avrete 3 rossi d'uova cotti duri, un po' di mollica di pane resa molle con un po' d'aceto, pestate tutto nel mortaio, passatela al setaccio, allungatela con olio fino ed aceto, sale, pepe finchè liquida che vada bene per salsa, servitela fredda col bollito, arrosti, carni alla gratella, avanzi di carni fredde, verdure cotte, ecc. Questa salsa trita ben fina si può servire senza passarla.

53. - SALSA ALLA TARTARA MAGRA. — Mettete in una terrina 2 rossi d'uova, un po' di sale, tramenate con un cucchiaio di legno col manico lungo, aggiungendo di tanto in tanto un po' d'olio fino di Nizza, unendolo al rosso d'uovo, formando una salsa densa e liscia mediante sempre tramenare, spruzzate di tanto in tanto con dell'aceto forte bianco; continuate così finchè abbiate della salsa abbastante all'uopo, si può mettere sino a 4 ettogrammi d'olio buono, aggiungete dell'aceto, un po' di serpentaria trita fina, pepe, sale, il sugo di due limoni, ed un po' di mostarda; se si guastasse nella operazione, si rimedia col mettere in un' altra terrina un cucchiaio di vellutata o *béchamelle* fredda, un rosso d'uovo, tramenate forte unendo poco per volta tutta la salsa guasta; d'estate si sbatte sopra il ghiaccio. Salsa che si confà bene con carne di pesce, volaglia, vitello, legumi freddi, insalate cotte; ed unita con un po' di fondo ridotto, è ottima per carni panate alla milanese, ed alla graticola versandola sotto al momento.

54. - MODO SECONDO DI FARE LA SALSA TARTARA. — Mettete in una terrina 2 cucchiai di salsa *béchamelle* o vellutata, con 20 grammi di butirro fresco fuso, tramenate forte, aggiungete l'olio fino poco per volta, sale, un po'd'aceto, sempre sbattendo, finitela come al n. 53. Serve agli stessi usi.

55. - SALSA TARTARA ALLA RAVIGOTE. — Fate precisamente una salsa come abbiamo detto al n. 53; tutta finita mischiate una *ravigote* fatta come al n. 31. Servitela fredda.

56. SALSA ALLA MAGNONNAISE. — Fate una salsa come al n. 54 oppure come al n. 53, unitela sbattendo bene con un

mazzetto di vimini in un tegame sul ghiaccio, aggiungendo poco per volta 2 bicchieri di gelatina bianca, (*v. n.* 7 *pag.* 70) appena tiepida. Ben sbattuta deve restare leggiera e bianchissima.

57. - SALSA MAGNONNAISE VERDE ALLA RAVIGOTE. — Invece di pigliare i numeri suddetti, pigliate il n. 55 alla *ravigote* e fate la stessa operazione come abbiam detto sopra; e così avrete una bella *magnonnaise* verde. Eccellente e bella salsa, appetitosa, che serve a fare e decorare ogni sorta di freddi tanto in grasso che in magro, usando la gelatina magra (*v. n.* 8 *pag.* 71).

58. - SALSA ALLA BAYONNAISE. — Mettete in un tegame mezzo litro di buona gelatina bianca (*v. n.* 7 *pag.* 70), che sia un po' calda, posate il tegame sul ghiaccio con 6 decagrammi d'olio fino di Nizza, il sugo di 2 limoni, un po' d'aceto all' *estragon*, pepe, sale, sbattete bene con un mazzetto di vimini sul ghiaccio, essa dovrà divenire leggiera e bianca come la neve, e se non restasse bianca per la troppa e pronta congelazione, fatela riscaldare e sbattetela di nuovo fin che divenga come abbiam detto. Salsa che serve per comporre e guernire ogni sorta di piatto freddo di carne e di pesce, o legumi cotti fatti in insalata.

59. - SALSA AU CHAUD-FROID. — Prendete l'essenza fatta come al n. 2 pag. 73, e la cottura della selvaggina o volaglia che avete destinata per il *chaud-froid*, digrassata e ridotta ad un buon sapore; mettete in un tegame un bicchier di vino forte di Marsalla o Madera con 2 bicchier di salsa spagnuola, un mezzo litro di gelatina forte di colla, e l'essenza ridotta, fate cuocere e ridurre accanto al fuoco schiumandola; mettetene un poco in un cucchiaio sul ghiaccio, e se gela più forte d'una gelatina, va bene, altrimenti fate ancora ridurre, passatela alla stamigna entro un tegame guardando che vada bene di sale, mettete un po' di pepe, il sugo di 2 limoni. Deve restare una salsa liscia d' un bel color castagno, ottima di gusto, di facile digestione; e serve per velare ogni sorta di carne cotta e fredda, da formare dei piatti freddi guerniti di gelatina o *bayonnaise* in insalata, ecc.

60. - SALSA PER FARE L'INSALATA VERDE, OD AI TARTUFI BIANCHI. — Mettete in una terrina 2 rossi d'uova induriti e passati al setaccio, un po' di sale, pepe, un po' di mostarda o se-

nape; sciogliete con aceto bianco ed olio fino in quantità necessaria per la insalata che avete. Questa salsa si confà ottimamente con i tartufi bianchi ben lavati, nettati dalle macchie nere, e tagliati fini.

61. - SALSA E RAGOUT À LA FINANCIÈRE. — Mettete in tegame un bicchiere di vino di Marsalla con 3 tartufi neri pelati e tagliati a soldi con un po' di fondo o sugo ridotto, fate cuocere a metà, aggiungete 2 bicchieri di buona spagnuola, con creste di galli cotte nel bianco, due animelle alla *braise* con sugo, cotte e tagliate a pezzetti grossi come piccole noci, e nettate dai nervi. Fate una ventina di *quenelles* fatti con la farcia, v. n. 1 pag. 74; e fatti rotolare con farina sul setaccio dei pezzetti grossi come noci piccole; imbianchiti e rappresi nell'acqua e sale, sgocciolateli e metteteli colla salsa che sia ben condita di droghe e sale con un po' di funghi torniti cotti in bianco. Servitevi per diversi ripieni e guerniture; squisitissimo e prezioso intingolo.

62. - CRESTE COTTE AL BIANCO. — Mettete 4 dozzine di belle creste di galli entro uno strofinaccio ruvido con un pugno di sale schiacciato o risone; immergete un momento lo strofinaccio con le creste nell'acqua bollente, sfregatele entro lo strofinaccio, e così fate fin che si levi la pellicola, tagliatele un poco le punte senza guastare la dentatura, e nette dai peli, gettatele nella casserola a grand'acqua tiepida, posta accanto al fuoco, che stia soltanto tiepida. Lasciatele 4, o 5 ore sfregandole di tanto in tanto con le mani e cambiando l'acqua; così diverranno bianchissime, fatele cuocere con un bianco fatto come al n. 1, pag. 74, e servitevi all' occorrente.

63. - SALSA E RAGOUT À LA TORTUE. — Fate un intingolo e salsa come alla financière (*v. n.* 61), tutta finita, ma i *quenelles* fatti più grossi, e metà fatti con un po' di prezzemolo trito, ed i funghi torniti più grossi. Tagliate tante ruotelle larghe uno scudo di testa di vitello preparata come al n. 3 delle zuppe, ed unito tutto sul fuoco con la salsa, scuotete adagio, aggiungete un po' di polvere di *kari indienne* unito con un po' di butirro, spezie, pepe, e giusta di sale. Ottimo *ragout* e salsa ma un po' riscaldanti, che servono per ripieni e guerniture.

64. - RAGOUT ALLA CHIPOLATA (INTINGOLO). — Tornite in forma di olive, ma grosse il doppio delle carote e rape,

verti per sorta, 20 cipolline di ugual grossezza, bianchite con acqua e sale, cotte con sugo, un po' di butirro, ed un pizzico di zuccaro; pelate 30 castagne marroni sbianchite e nettate dalla seconda pellicola, fatele cuocere con un po' di brodo, butirro e sale, e cotte adagio che non si guastino, prendete un pezzo di salciccia legato con un filo in tanti pezzetti lunghi come le carote, fatela cuocere con un po' di butirro adagio che non crepi. Mettete in un tegame due bicchieri di salsa spagnuola con un bicchiere di buon fondo o sugo ridotto, col sugo d'un limone, 20 pezzi di funghi torniti, fateli cuocere, aggiungete le rape, carote, cipolline, la salsiccia pelata che resterà in tanti pezzetti, unite tutto assieme scuotendo, ed avrete un bello e delizioso intingolo per guerniture, ai rilievi, ad ogni sorta di carne; oppure si può servire per piatto.

65. - RAGOUT ALL'ARLIQUINE. — Tornite a forma di mandorle delle carote, e rape, 24 per sorta, fatele cuocere con sugo, butirro, un po' di sale, un pizzico di zuccaro, fate 24 pezzi di lingua salata alla scarlatta ben rossa, tagliandola in forma di mandorle. Mettete in un tegame 2 bicchieri di sugo o fondo di cottura di carne o di volaglia, con 24 pezzetti di tartufi neri tagliati a mandorle, altrettanto di funghi torniti della stessa forma, fate cuocere sul fuoco, unite assieme le rape, carote, e la lingua, con un po' di pistacci cotti nell'acqua bollente, e pelati che siano ben verdi. Fate una buona salsa bianca (*v. vellutata n.* 3), versatela sopra, scuotendo, con 30 grammi di butirro fresco, un po' di noce moscata, pepe, che sia giusta di sale, e servitelo caldo. Bello ed ottimo *ragoût* per guarniture, per volaglia, vitello, bue, ecc. Si fa lo stesso di magro impiegando salse e brodi magri.

66. - RAGOUT À LA TOULOUSE. — Mettete in un tegame un bicchiere di vino di Madera, fatelo cuocere con 2 bicchieri di salsa spagnuola, un po' di sugo o sostanza di brodo ridotto, 24 pezzetti di tartufi neri torniti in forma di prugne, altrettanto di funghi fatti d'istessa forma, fate cuocere nella salsa adagio schiumandola, aggiungete 24 creste di galli cotte in bianco (*v. creste n.* 62), altrettanto di rognoni di galli, 12 animelle d'agnello nette dalla membrana, imbianchite e cotte alla *braise.* Fate 25 *quenelles* (*v. farcia n.* 1, *pag.* 74), fatti col cucchiaio a caffè, cotti con acqua e sale, e sgocciolati metteteli col tutto nella salsa, con un po' di

pepe, spezie, che vadi ben di sale, e servitelo caldo. Eccellente e prezioso *ragoût* per ripieno di torte, timballe, pasticci, e per guerniture diverse; in questo *ragoût* si può ancora mettere una buona salsa alemanda (*v. n.* 7), invece della spagnuola, e non più il vino di Madera. Si fa di magro impiegando salse, brodi, e *queneiles* magri; delle coscie di rane, e carne di pesce, invece di creste, animelle e rognoni.

67. - RAGOUT À LA NIVERNAISE. — Fate tante colonnette di carote tagliate con uno stampo di latta tondo detto *boite-à-colonnes* (*v. tav.* 1 *n.* 4) grosse come il dito mignolo, lunghe 2 centimetri, fatele imbianchire con acqua e sale, sgocciolate, fatele cuocere con sugo, un po' di butirro, sale, un cucchiaio di zuccaro, cotte a fondo, mettete un bicchiere di salsa spagnuola, fate bollire un cinque minuti tutto insieme, aggiungete un po' di butirro; e servitelo caldo attorno a ciò che avete destinato, sia pesce, vitello, volaglia, anitre, ecc. Per magro si fa con salsa spagnuola e sugo, magri.

68. - RAGOUT O SALSA ALLE OLIVE SALATE. — Mettete in un tegame 2 bicchieri di salsa spagnuola con 2 bicchieri di fondo o sugo, riduceteli assieme. Avrete 5 ettogrammi di belle e buone olive di Spagna, pelatele spesse a spirale, e così leverete l'osso dal mezzo, e la pelle ritornerà assieme formando l'oliva intiera, lasciatele un po' nell'acqua per dissalarle, fatele cuocere per 10 minuti con acqua senza sale e bollente, sgocciolate, mettetele nella salsa, fate bollire lentamente, finchè siano cotte ; e servitela calda. Si confà con oche, anitre, carne di vitello alla *braise*, ecc.

69. - RAGOUT AI FUNGHI (AUX CHAMPIGNONS). — Tornite un chilogramma di piccoli funghi larghi un soldo, prima nettati dalla terra, lavati e pelati, gettateli entro un tegame con 2 bicchieri d' acqua, il sugo di 3 limoni, un po' di sale, fateli cuocere con 1 ettogramma di butirro fresco, cotti a fondo, aggiungete 2 bicchieri di buona salsa vellutata ridotta a metà, oppure della spagnuola se lo volete colorito, un po' di sale, e pepe. Si fa di magro con sugo o salsa magra, oppure un po' di farina cotta nel butirro, bagnata con brodo grasso o magro, un po' di fior di latte, unita e cotta coi funghi, servitelo legato con 3 rossi d'uova. Questo intingolo si confà con quasi tutte le carni. La pelle dei funghi si conserva lavandola, tritandola e friggendola con butirro , servendovene all'occorrente.

70. - RAGOUT DI SPUGNOLE (MORILLES). — Prendete 1 chilogramma di spugnole, tagliatele via metà la gamba, e se sono troppo grosse, tagliatele in due od in quattro, mettetele in un tegame a grand'acqua tiepida; lasciatele accanto al fuoco soffregandole con le mani per renderle nette, cambiando l'acqua. Mettete in un tegame un ettogramma di butirro con del prezzemolo, un po' d'aglio trito fino, fate friggere un poco, mettete le spugnole spremute, fate friggere tramenando, aggiungete un bicchiere di spagnuola, un po' di sugo, il sugo di due limoni, un po' di sale, spezie, finite di cuocerle e servitele calde. Si confà con quasi ogni sorta di carne.

71. - RAGOUT À LA CHAMBORD GRASSO. — Mettete in un tegame 2 bicchieri di spagnuola, 2 bicchieri della cottura di ciò che avete destinato *à la chambord*, mezzo bicchiere di vino forte, 20 piccoli funghi torniti, 20 pezzi di tartufi neri fatti larghi e spessi come uno scudo, fateli cuocere teneri nella salsa, aggiungete 20 *quenelles* (*v. farcia n.* 1 *pag.* 74) fatti come prugne, imbianchiti in acqua e sale, sgocciolati ed uniti alla salsa, un' animella alla *braise* fatta a pezzetti, 20 creste di galli, un po' di noce moscata, pepe, giusta di sale. E servite intiere per guernitura al rilievo le seguenti cose: 8 tartufi cotti (*v. essenza pag.* 74), 8 piccoli cocomeri all' aceto, 8 funghi mezzani all'aceto, 8 grossi *quenelles* decorati con tartufi e cocomeri o lingua o prezzemolo, 12 animelle d'agnello lardate con piccolo lardo o tartufi, e cotte alla *braise*. Questo intingolo serve di guarnitura a grossi rilievi come bue, cappone, oche, fagiani, tacchino, ecc.

72. - RAGOUT À LA CHAMBORD MAGRO. — Si fa nello stesso modo come sopra n. 71, ma invece del grasso, salsa e fondo, mettete sugo e *quenelles* magri, code di gamberi, e gamberi intieri per guernire, grossi *quenelles* e filetti di pesce persico decorati con tartufi e cocomeri verdi all'aceto. Quest'intingolo serve di guernitura ai grossi pesci.

73. - RAGOUT À LA GODARD E GUERNITURA. — Fate un intingolo come abbiamo detto alla *financière* (*v. n.* 61) tutto finito; e per guarnire fate l'istesse cose come la *chambord* (*v. n.* 71), più due animelle di vitello lardate e cotte alla *braise*, e 2 animelle alla *braise* fatte alla *villeroy* (*v. n.* 62 *art.* 5), fritte al momento; servite tutto caldo e digrassato.

74. - RAGOUT AU SALPICON GRASSO. — Questo intingolo

si fa con ogni sorta di carne, purchè sia d'un buon gusto, come volaglia, selvaggina, bue, pesce, legumi, benchè avanzati dal pranzo, ma per esser buono e migliore bisogna che tutto sia cotto di fresco. Tagliate a dadolini un pollastro cotto arrosto, 2 animelle e 2 cervelle cotte alla *braise*, 30 grammi di tartufi, 1 ettogramma di lingua salata alla scarlatta, tutto tagliato e netto dagli ossetti e dai nervi. Avrete una salsa fatta con vellutata, ridotta col fondo delle animelle e pollastro, staccata con sugo, digrassata, passata e ridotta, unite tutto alla salsa da formare un buon intingolo; fate bollire un momento. Invece di vellutata si può mettere della spagnuola, e servitelo caldo per ripieno di pasticcetti, crostate, *rissoles*, ecc.

75. — RAGOUT AU SALPICON MAGRO. — Si fa con uova indurite, carne di pesce, tartufi bianchi o neri, funghi cotti in bianco, con rane spolpate e cotte, o crude, fritte al butirro, fegati delle rane netti, imbianchiti e cotti con butirro, con code dei gamberi cotti, ecc. ecc.; tagliateli a dadolini, ed uniti con una salsa vellutata magra (V. *N*° 4), o *béchamelle* magra; fate bollire un momento tutto assieme, e servitelo caldo per ripieno, come si è detto al N° 74.

76. — RAGOUT AU SALPICON À LA MONGLAS. — Fate un intingolo tanto di grasso come di magro, come si è detto ai N¹ 74 e 75; ma invece di tagliare le suddette cose a dadolini, si tagliano a filetti come la zuppa alla giuliana; finitelo allo stesso modo, e servitelo per gli stessi usi.

77. — RAGOUT D'ANIMELLE DI VITELLO O D'AGNELLO. — Sgorgiate, imbianchite, nettate dai nervi 4 animelle, cotte alla *braise* con sugo, un po' di butirro, una cipolla, carota, sale, droghe, un po' di lardo, cotte tenere e bionde, levatele dalla loro cottura, distaccatele con un bicchiere di sugo, passatela alla tovaglia, digrassata e ridotta con un bicchiere di salsa spagnuola, e 30 grammi di tartufi bianchi o neri, nettati e tagliati a fette, messi colla salsa, fate cuocere, aggiungete le animelle tagliate a pezzetti grossi come noci; tutto ben unito, servitelo caldo per ripieno di risi, timballe, polente, maccheroni, ecc. ecc. Eccellente *ragout*.

78. – RAGOUT DI FILETTI D'AMORE O CERVELLE DORSALI. – Avrete 6 cervelle dorsali lunghe, pelatele, sgorgiatele, imbianchitele con un po' d'acqua e sale, aceto, prezzemolo, 1 cipolla, un po' di carota, fate bollire per 3 minuti, sgoc-

ciolate l'acqua, fatele cuocere con sugo, un po' di butirro, cotte alla *braise*, tagliatele lunghe un dito, aggiungete un bicchier di spagnuola, 20 *quenelles* di farcia fatti (Vedi *N°* 1, *pag.* 74) col cucchiarino, grossi come uova di colombe, imbianchiti con acqua e sale, senza lasciarli bollire, scolati; mettetevi 1 ettogramma di tartufi bianchi lavati, nettati dalle macchie nere, e tagliati, unite tutto assieme, con un po' di pepe, spezie, giusto di sale, qualche fegato di volaglia netto dal fiele e fritto con butirro. Questo intingolo è squisitissimo per ripieno di riso, polenta, timballe, pasticci caldi, tagliatelli, ecc. ecc.

79. - RAGOUT DE HARICOTS À LA BRETONNE (DI FAGIUOLI). — Mettete in un tegame 1 chilogramma di fagiuoli bianchi netti da ogni sorta d'immondizie, con 2 litri d'acqua tiepida, un po' di sale, fate bollire accanto al fuoco adagio e coperti, finchè siano cotti e quasi ridotti a fondo; avrete 4 cipolle tagliate a dadi piccoli, fritte e cotte adagio nel butirro d'un color biondo rossigno, mettete i fagiuoli scolati nelle cipolle, aggiungete un po' di salsa di tomatiche, od un bicchier di spagnuola, fate bollire un momento con un po' di pepe, noce moscata, e giusto di sale, un po' di butirro, serviteli caldi.

80. - PURÉE (LATTATA) DI FAGIUOLI. — Fatti e cotti allo stesso modo come sopra passateli al setaccio, mettete il butirro fresco dopo passati, un po' di buon sugo, o fior di latte ai giorni di magro; ma non mettete la salsa alle tomatiche.

81. - PURÉE À LA SOUBISE (LATTATA DI CIPOLLE). - Mondate 12 belle e bianche cipolle, tagliate, imbianchitele con acqua bollente, sgocciolatele, e mettetele in un tegame con 2 ettogrammi di butirro, fate cuocere adagio, coperte con fuoco sotto e sopra senza lasciarle colorire, aggiungete un po' di latte o fiore di latte, con 2 bicchieri di salsa vellutata o *béchamelle*, giusta di sale, passatela al setaccio, e servitela calda. Si confà con montone, agnello, pesce, vitello, stufati, uova, ecc. ecc.

82. - PURÉE D'OSEILLE (LATTATA D'ACETOSELLA). — Prendete 5 manipoli d'acetosella, nettatela, lavatela, mettetela in un tegame sul fuoco con 2 litri d'acqua, fate cuocere 30 minuti, versatela nel setaccio, lasciate scolare via l'acqua, fate passare l'acetosella, mettetela in una casserola con 60 grammi di butirro, fate friggere asciutto, mettete un cucchiaio

di farina, fate cuocere un poco, aggiungete un po' di buon sugo ridotto, o fior di latte se è giorno di magro. Si può mettere qualche salsa, come spagnuola, vellutata, *béchamelle*, finitela con un po' di sale, pepe, spezie, un po' di butirro fresco, e servitela calda.

83. - PURÉE DI TOMATICHE (LATTATA). — Mettete in un tegame 2 cipolle, una carota, un po' di selleri nettati o tagliati a fette, con 2 ettogrammi di butirro, un po' di prezzemolo, timo, 2 garofani, un po' di sale, tagliate per traverso 2 chilogrammi di tomatiche, premete via l'acqua ed il seme leggiermente, mettetele in tegame sui legumi, fate cuocere a fuoco lento sotto e sopra od al forno, quando sono cotte ridotte a fondo appena senza umido, passatela al setaccio, servitela calda, allungandola se fa bisogno con salsa spagnuola. Questa preziosa *purée* si confà con ogni sorta di carne, pesce, riso, intingoli, uova, ecc. ecc.

84. - PURÉE DI PATATE ALL'INGLESE — Pelate 2 chilogrammi di patate giallognole, mettetele in un tegame con acqua, un po' di sale, fatele cuocere finchè cedano alla pressione delle dita, sgocciolate l'acqua, fatele asciugare sul fuoco, passatele al setaccio, rimettetele in casserola sul fuoco con 3 ettogrammi di butirro fresco, tramenate forte finchè resti ben liscia, aggiungendo mezzo litro di fior di latte poco per volta, un poco di sale, pepe, e servitela calda. Nei dì grassi si può mettere brodo o fondo ridotto: *purée* ottima per ogni sorta di carne, pesce, uova, e per piatto di mezzo, ecc.

85. - PURÉE DI LENTICCHIE — Nettate 1 chilogramma di belle lenticchie, mettetele in un tegame con 2 litri d'acqua tiepida, o del brodo, fate cuocere accanto al fuoco adagio con un po' di sale, 4 foglie di salvia, 3 cipolle tagliate e fritte con 40 grammi di butirro di color biondo. Gettate tutto assieme, quando sono cotte tenere e ridotte a fondo, passatele al setaccio, rimettetele in una casserola sul fuoco, con un po' di butirro fresco, fritta un momento aggiungete pepe, un po' di fior di latte o del brodo, e servitela calda, che sia giusta di sale. Buona per zampe di maiale farcite, luganighino, lingua salata, presciutto, coppa di bue salata alla scarlatta, giambone, ecc. ecc.

86. - PURÉE D'INDIVIE — Levate le foglie verdi d'intorno a 24 indivie, toglietele la punta verde e tagliate la

gamba, lavatele bene a grand'acqua, mettetele in tegame con acqua bollente salata, fatele cuocere finchè cedano tenere alla pressione delle dita, sgocciolatele, rimettetele nell'acqua fresca, premetele bene con le mani, tritatele fine, mettetele in un tegame con 2 ettogrammi di butirro, fate friggere tramenando finchè siano asciutte, mettete 3 cucchiai a bocca di farina; fate ancora friggere un poco adagio, aggiungete del buon brodo se è dì di grasso, o del fiore di latte per il magro. Fate bollire adagio per 40 minuti, passatela al setaccio, e servitela calda con un po' di butirro, noce moscata, pepe, sale, ed un quinto di litro di fior di latte doppio, unito al momento di servirla. Si può ancora legarla con tre rossi d'uovo per il magro. *Purée* sana che si confà con uova, *fricandeaux*, costoline, lombate, ecc. ecc.

87. - PURÉE DI MARRONI. — Pelate un chilogramma di bei marroni, levateli la seconda pelle sul fuoco entro una padella bucata, od in una casserola con acqua bollente, e quando sono ben nettati, fateli cuocere nella casserola con brodo od acqua appena che li copra, con un po' di sale ed un pizzico di zuccaro, ed un pezzetto di butirro, fate cuocere adagio; ridotti a fondo e cotti teneri, passateli al setaccio, rimetteteli nella casserola sul fuoco con un po' di butirro, del fiore di latte o brodo, tramenando onde resti liscia, e di buon gusto; e servitela calda per volaglia, fagiani alla *braise*, e maiale, ecc. Si servono ancora così intiere per guerniture.

88. - MACÉDOINE DI LEGUMI O MISCEA. — Raschiate 6 carote, pelate 6 buone e belle rape, tagliatele con lo stampo di latta in tante colonnette grosse il dito mignolo, ed alte 2 centimetri, tagliate un sellero d'istessa lunghezza, 2 mazzi di sparagi, nettate il verde e tagliato d'istessa lunghezza, tutto cotto con acqua e sale a metà cottura; ma gli sparagi cotti affatto, mettete le rape, le carote, ed il sellero a cuocere assieme con un po' di butirro, sugo, sale, un po' di zuccaro, fateli cuocere teneri al siroppo. Avrete 5 ettogrammi di cipolline piccole cotte bionde con butirro e sale, 20 pezzetti di patate rotondite grossi come le cipolline e cotti con butirro e sale, mettete tutti i detti legumi digrassati assieme, versatevi sopra una buona salsa vellutata ridotta con un po' di fior di latte; unite gli sparagi scolati scuotendo, con pepe e sale, da formare una bella e buona guernitura. Ottimo piatto di mezzo, (*entremet*).

89. — GUERNITURA DI LATTUGHE. — Pulite, lavate e tagliate la gamba a 24 lattughe, fatele cuocere in tegame con acqua e sale bollente per 10 minuti, sgocciolatele, rimettetele in acqua fresca, spremetele bene, levate tutte le parti dure, ed allargate un poco sopra una tovaglia, mettete nel mezzo un po' di butirro, sale, formaggio parmigiano, spezie. Mettete sul fondo d'una casserola delle sottili fette di giambone e lardo, mettete sopra le lattughe piegate in due di bel garbo, ancora un po' di lardo e giambone sopra, versatevi un litro di buon sugo, fate cuocere e ridurre a fondo, levate il lardo e giambone, guardate che siano asciutte e d'un buon gusto. Mettetele sopra una tovaglia acciocchè assorba il grasso, fatele a forma d'un fico, ponetele sul piatto, e servitele calde. Eccellente guernitura quasi per ogni carne alla *braise*, e buon piatto di mezzo.

90. - GUERNITURA DI LATTUGHE FARCITE AL GODIVEAU — Preparate delle lattughe precisamente come sopra al N° 89, ma invece del butirro nel mezzo mettete un pezzetto grosso come il dito pollice di farcia (V. *N°* 4, *art.* 2), o farcia per *quenelles* (V. *N°* 1, *pag.* 74), date loro la forma d'un fico piccolo, fatele cuocere, e finitele come abbiamo detto sopra. Questo serve per guernitura e piatto di mezzo.

91. - GUERNITURA DI CIPOLLE ROSOLATE (OGNONS GLACÉES) — Mondate 20 cipolle grosse come uova, mettetele in un tegame con un ettogramma di butirro, fatele friggere, rossolate, aggiungete un po' di zuccaro, 2 bicchieri di sugo, un po' di sale, un bicchiere d'acqua: fate cuocere adagio finchè siano cotte tenere d'un bel colore castagno, aggiungete un cucchiaio a bocca d'aceto, ridotte a fondo, servitele calde per guernire ogni sorta di carne.

92. - GUERNITURA ALLA JARDINIÈRE — Fate una *macèdoine* come quella fatta al N° 88, ma tagliate le carote, rape, selleri, tutto a dadi grossi come nocciuole, aggiungete un poco di piselli verdi cotti con acqua e sale, che là non sono, 6 culi di ciarciofi ben torniti e vuotati a tondini e cotti col bianco (V. *N°* 1, *pag.* 74), indi scolati ed empiti come le seguenti patate, e conditi con salsa ridotta, tenete tutti i legumi a parte.

Fate a forma di tanti vasi, o scodelle, o canestri delle patate grosse come uova, pelate, tornite e vuotate secondo il genio del cuoco; quando sono fatte, fatele friggere a gran

frittura adagio fin che cedano alla pressione delle dita, e che siano cotte d'un color dorato, tratte sulla tovaglia, spolverizzate con un po' di sale, empite le une di piselli, le altre di carote, di rape, di sparagi, di cipolline; mettetevi sopra un po' di salsa, e lucidati con fondo ridotto col pennello di penne. Ottima, bella e svariata guernitura.

93. - CHOUCROUTE alla piemontese — Nettate 2 belle e bianche teste di cavolo, levate le foglie verdi e le coste di mezzo, lavatele bene, tagliatele finissime quanto potete, mettetele in tegame di terra e fate come un'insalata, mettete un po' d'olio fino, un mezzo bicchier d'aceto forte, un po' di sale, spezie, una cipolla grossa con 3 garofani, lasciate così per 2 ore, mettetela in tegame sul fuoco, fate cuocere a fondo, aggiungete un po' di salsa o farina cotta con butirro (V. *N°* 7, *pag.* 73), con del buon brodo, fate bollire a fondo, e servitela giusta di sale e pepe.

94. - CHOUCROUTE alla tedesca — Prendete 1 chilog. di cavoli già marinati nelle botti all'uso tedesco, lavateli, metteteli in tegame con una cipolla, con 2 garofani, un po' di prezzemolo, una foglia di lauro, legate tutto insieme e formate un mazzetto, coprite con una larga fetta di lardo, un po' di presciutto, 2 ettogrammi di butirro, 3 bicchieri di sugo col suo grasso assieme, un po' di sale, pepe, spezie, e fate cuocere coperto con fuoco sotto e sopra per 3 ore adagio, cotti teneri levate il lardo ed il presciutto, fate ridurre a fondo, versate i cavoli sopra un setaccio, e fate scolar il grasso, rimetteteli nella casserola, aggiungete un po' di salsa vellutata e spagnuola, fate scaldare e servitela di buon gusto per bue, maiale, carni salate, vitello, ecc. ecc.

95. - GUERNITURA di rape. — Pelate 10 rape non spugnose, tagliatele in 6 parti formando tanti spicchi grossi come quelli d'arancio, se sono dure e forti, imbianchitele un momento con acqua bollente, altrimenti mettetele in una casserola con 2 ettogrammi di butirro, un po' di sale, fate cuocere adagio, rossolate d'un bel color castagno, e cotte tenere, aggiungete un po' di zuccaro, un po' di buon sugo o fondo ridotto, o salsa spagnuola, e servitele. Eccellenti per guernire oche, anitre, ecc.

96. - GUERNITURA di cavoli alla braise — Levate le coste e le foglie verdi a due teste grosse e bianche di cavoli, imbianchite con acqua e sale bollente sul fuoco, bol-

lite 6 minuti, sgocciolatele via l'acqua, allargatele sopra una tovaglia, mischiate assieme un po' di formaggio parmigiano, spezie, pepe e sale. Rimettetele in tegame sul fuoco con 2 ettogrammi di butirro, 2 salsicciotti nel mezzo, una larga e sottile fetta di lardo, 3 bicchieri di buon sugo, fate cuocere coperto con fuoco sotto e sopra. Cotte e ridotte a fondo ben asciutte, levate il grasso versandole sul setaccio, mettetele sopra una tortiera, spesse due dita, mettetele nel forno caldo, e fate colorir dorato passando sopra il pennello bagnato nel sugo ridotto, tagliate tanti quadretti, e serviteli a guernire col salsicciotto pelato e tagliato a pezzetti.

97. – GUERNITURA À LA FLAMANDE (FIAMMINGA) — Tagliate a vostro capriccio tanti pezzetti di rape, carote, lavorate a vostro genio, come sarebbe a rose, a mandorle, a foglie, a coni, a vasi, ecc. bianchiti con acqua e sale, cotti con sugo, butirro, un po' di zuccaro e sale; ed alle rape invece del sugo, del brodo bianco. Avrete 4 broccoli, un bel cavolo fiore, cotti affatto a parte con un po' d'acqua e sale, un po' di butirro, 20 cipolle cotte (V. *N*° 91), e dei cavoli cotti alla *braise* (Vedi *N*. 96), delle patate fatte rotonde grosse come noci, cotte adagio con un po' d'acqua, sale e butirro. Riunite e scolate tutti questi legumi, stati cotti teneri e di buon gusto, a fondo ridotto, e serviteli in bell'ordine per guernitura al bue, pesce, vitello, tacchino, ecc.

98. – GUERNITURA DI SPARAGI — Rompete il verde a 6 mazzi di sparagi mezzani, mondateli, tagliateli lunghi un centimetro, fateli cuocere con acqua e sale bollente a fuoco ardito, fate che restino ben verdi, cotti teneri, sgocciolateli, metteteli in una casserola con 1 ettogramma di butirro, fate friggere un momento, aggiungete un bicchiere di salsa alemanda (V. *N*° 7), il sugo d'un limone, pepe, spezie ed un po' di fondo ridotto.

99. – GUERNITURA DI PISELLI ALL'INGLESE — Avrete una casserola d'acqua bollente salata sul fuoco, gettate entro 1 chilogramma di piselli raccolti di fresco, ben uguali, teneri, puliti ed in grana; cotti teneri, ben verdi, sgocciolateli. Avrete in un tegame un po' di sugo o fondo ridotto a siroppo; gettate i piselli con 1 ettogramma di butirro fresco, giusti di sale, mischiati assieme, serviteli caldi.

100. — GUERNITURA DI PATATE GLACÉES — Fate rotonde grosse come noci 2 chilogrammi di patate buone, fatele

friggere in un tegame con 2 ettogrammi di butirro chiarificato, cotte tenere e rossolate, mettete un po' di sale, scuotetele, scolate il butirro, mettete un po' di sugo o fondo ridotto, fate che restino lucide e d'un bel colore castagno, e servitele calde. Ottima per *rosbif*, *bifteck*, lombata, ecc.

101. — RAGOUT ALL'ORLÉANS — Tagliate una carota e 2 cipolle a dadi, mettetele in un tegame con 1 ettogramma di butirro, fate cuocere adagio senza colorirsi con un po' di sugo, sale, e cotte tenere, scolate il butirro, mettete 2 cucchiai d'aceto, un bicchiere di salsa spagnuola, un po' di sugo, fate bollire un poco, aggiungete 3 piccoli cocomeri all'aceto tagliati a dadi, 3 uovi duri tagliati a dadi, un po' di pepe, sale, spezie, e servitelo caldo per carni alla gratella.

102. - PURÉE À LA REINE DI VOLAGLIA — Sventrate ed abbrustiate i peli ad un grosso pollastro, lavatelo, fatelo cuocere in tegame con un po' di brodo bianco, un po' di cipolla, carota, sale, e fatelo cuocere tenero, ridotto a fondo lasciatelo raffreddare, levategli la pelle, spolpate la carne tutta dal carcame, e pestatela fina nel mortaio, passatela al setaccio, mettetela in una casserolina, staccate la sua cottura con un po' di brodo, filtrata alla tovaglia, fate bollire con un mezzo bicchiere di *béchamelle*, unitela con la volaglia passata, che vada bene di sale, e servitela calda. Va per ripieni, pasticcetti, cassette, *croustades* ecc. ecc.

103. - PURÉE DI GIBIER O SELVAGGINA — Fate allo stesso modo come sopra (V. *N*° 102), ma cotta alla *braise* od allo spiedo la selvaggina destinata alla *purée*, e si mischia della spagnuola col suo sugo ridotto, invece della *béchamelle*, e finita, servitela calda come la *reine*.

104. — GUERNITURA DI CROSTE DI PANE DORATE — Tagliate 18 fette di mollica di pane facendole a cuore, spesse uno scudo, e larghe a volontà; avrete un po' di buon brodo scaldato, con un po' di fior di latte, sale, pepe, bagnate il vostro pane passandovi sopra un pennello immerso nel brodo, finchè divengano mollette senza disfarsi, spalmate con un po' di formaggio, infarinate, intrise nelle uova sbattute e fritte a gran frittura d'un bel color dorato, tratte fuori calde, messe sopra una tovaglia, fate assorbire il grasso, e servitele calde. Bella e buona guernitura.

105. - GUERNITURA DI CROSTE DI PANE ALLA SCARLATTA

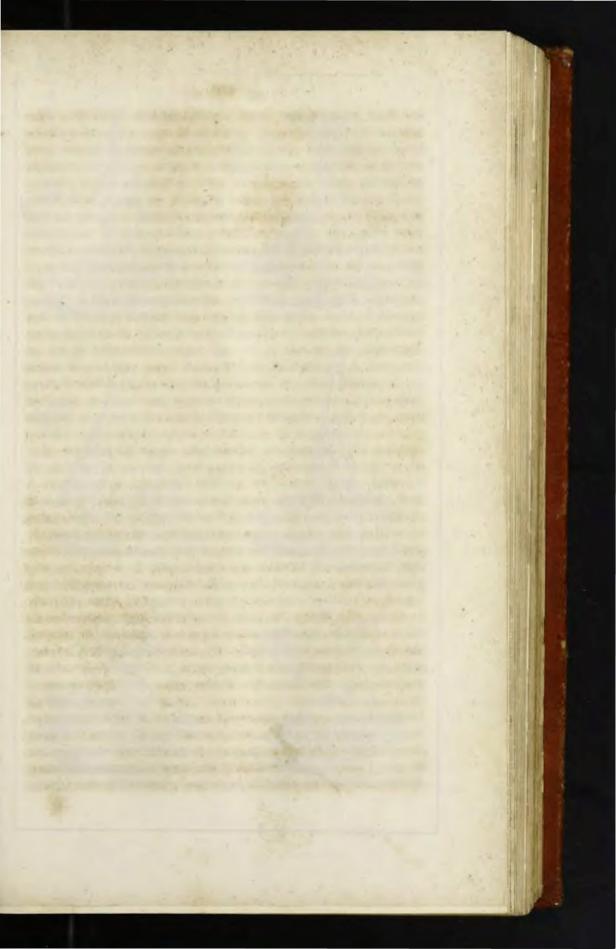
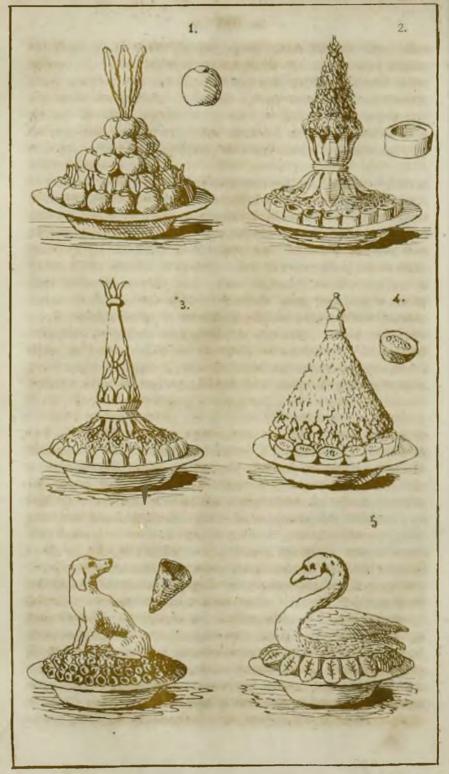
— Tagliate 18 fette di mollica di pane rotondo con uno stampo di latta larghe come un bicchiere, spesse uno scudo, fatele molli come sopra (*N*° 104), col brodo e fior di latte; tritate 4 ettogrammi di lingua salata, unitele 3 rossi d'uova, un po' di salsa, coprite i crostini, e fate friggere sopra una tortiera con butirro raffinato, cotti ad un fuoco ardito sotto e sopra, scolati su tovaglia, serviteli caldi. Squisita ed elegante guernitura.

106. - GUERNITURA DI CROSTINI PER BECCACCIE — Avrete il fegato privo del fiele, e le budelle d'una beccaccia o tordi con un po' di fegato di vitello o di volaglia, tritato fino con un po' di sale, pepe, spezie, un po' di butirro appena fuso, un po' di pane grattugiato, un rosso d'uovo tutto ben unito. Tutto questo preparato serve per due cose, per le crostate delle beccaccie, ed i crostini per i *salmi;* tagliate a cuore di bel garbo della mollica di pane vuotandola, nella quale vi stia entro la beccaccia, fatela friggere nel butirro raffinato, copritela del suddetto apparato, fatela rapprendere al forno caldo, e servitevi all'occorrente; i crostini per i *salmi* tagliateli a cuore e larghi uno scudo, coperti con il tritume, cotti col butirro al forno, servendovene all'occorrente.

HORS-D'OEUVRE.

1. - TARTINES AL PRESCIUTTO — Fate tante fettine di mollica di pane raffermo larghe 3 centimetri, lunghe 8, e spesse uno scudo; copritele con un po' di butirro all'acciuga (V. *N*° 4, *pag.* 72), mettetevi sopra una sottil fettina di presciutto dell'istessa dimensione del pane; coprite con un' altra fetta di pane dalla parte del butirro, e servitele.

2. - SANDUVICHS. — Tagliate del pane come sopra N° 1, copritelo con una *purée* fatta così: pestate nel mortaio un po' di carne di volaglia, o di *gibier*, o vitello, cotta e fredda, con un rosso d' uovo duro, un po' di prezzemolo trito, un po' di giambone, o presciutto cotto, o salame di Verona, pestate bene, aggiungete un po' di butirro, un po' di mostarda, un po' d'aceto forte, un po' d'olio fino, pepe, sale, ben unito tutto assieme passatelo al setaccio, fatene uno strato sui crostini spesso uno scudo, copritelo con una fetta di pane sopra. Ottimo piatto per stuzzicare l'appetito, e servitelo a *déjeuner*.

TAV. V.

3. - PETITS PAINS (PICCOLI PANI) FARCITI ALLA PARIGINA. — Fate fare 24 pani di semola dal pristinaio, grossi come noci, vuotateli, empiteli con un intingolo fatto con carne di volaglia, o vitello fino, o *gibier*, cotta e tagliata a fettine piccole, fatele in insalata con un po' d' olio fino, mostarda, aceto, sale, pepe, un poco di lingua salata, 2 funghi, 2 cocomeri piccoli all' aceto tagliati a filetti, il bianco d' una lattuga od indivia, nettata, lavata, e tagliata fina; unite tutto assieme, e finite l'intingolo con un po' di salsa tartara spessa (*v. n.* 53), ed empiteli bene. Piatto appetitoso, che va bene per *dejeuner* con un po' d'insalata all' intorno (*v. n.* 1, *tav.* V).

4. - CALAPÈS D'ACCIUGHE. — Lavate 16 belle acciughe, aperte in due, levate le reste, e ben nette, tagliate da una parte dentandole, formatene tanti anelli a diadema; tritate fino un po' di prezzemolo, con un po' di cipolla, un fungo all' aceto; avrete due uova dure, tritate il rosso ed il bianco a parte, empite gli anelli sul piatto gli uni col bianco, e gli altri col rosso, e col verde, il resto mettetelo nel mezzo, versate sopra un po' d'olio fino, spruzzandole col sugo d'un limone.

5. - CALAPÈS ALLA PIEMONTESE. — Tagliate 24 rotondi di mollica di pane raffermo con lo stampo di latta, larghi 4 centimetri e spessi 2; fate un buco nel mezzo largo 3 centimetri con un altro stampo più piccolo, ma che non passi dall'altra parte, fateli friggere con un po' di butirro a fuoco ardito, levateli appena rossi senza lasciarli seccare, quando sono freddi copriteli di butirro verde di Monpellieri (*v. n.* 1, *pag.* 71) tutto all'intorno, ma non nel buco. Lavate 60 grammi di tartufi bianchi, nettati dalle macchie nere, tagliati a fette sottilissime, uniteli con un po' di salsa tartara spessa (*v. n.* 53), un po' di sale, pepe, e formate una specie d'intingolo ben condito, ed empite con questo il mezzo del pane. Serviteli a *déjeuner* con un mazzo di fiori nel mezzo, con il piedestallo di pane coperto di salsa *ravigote* e decorati con tartufi (*v. n.* 2, *tav.* V). Bello e squisito *hors-d'œuvre.*

6. - GAMBERI IN SALSA RÉMOLADE FREDDA. — Lavate 24 gamberi grossi, fateli cuocere con un po' d' acqua e sale, un po' d'aceto, un poco di carota, una cipolla, prezzemolo, timo, lauro; cotti 12 minuti scolate via l' acqua, levate la crosta alle code senza staccarle, tagliate la punta delle for-

chette, metteteli in una terrina con un po' d'olio fino, disponeteli sul piatto con bel garbo, versate sopra una salsa *rémolade* fredda (*v. n.* 52), e serviteli con il bianco di 4 lattughe pulite, e 4 uova indurite, tagliate in quattro e messe attorno.

7. - INSALATA ALLA PROVINCIALE. — Raschiate 3 carote, fatele a colonnette grosse il dito mignolo, tagliatele a soldi, cotte con acqua e sale, scolate, raffreddate, fate lo stesso in egual parte di patate, ugual quantità di cipolline piccole, mondate e cotte con acqua e sale, 3 ettogrammi di piselli verdi, o sparagi, o fagiuolini verdi nella stagione nettati e tagliati a piselli, e cotti con acqua e sale; un po' di barbabietola cotta e tagliata allo stesso modo; fate di tutti questi legumi un'insalata con sale, pepe, olio, un poco di mostarda, un cucchiaio d' aceto forte, attaccate nel mezzo del piatto un pezzo di pane piramidale con del butirro asciutto. Fate una salsa tartara alla *ravigote* (*v. n.* 55), piuttosto spessa, mettetene un poco con i legumi, e mischiate bene, spiegateli all'intorno del pane a piramide, coprite col resto della salsa liscia tutta la piramide, mettete all' intorno uovi duri tagliati in due, un po' di cavolfiore cotto, un po' di barbabietola, decoratela con bianchi d'uova che stan bene sul verde (*v. n.* 3, *tav.* V.)

8. - SARDELLE DI NANTES PER HORS-D'ŒUVRE. — Aprite una scatola di belle e buone sardelle conservate all'uso Apert, levatene le squame, nettatele col coltello, asciugate l'olio con un pannolino, mettetele in giro sul piatto in bell'ordine; tagliate a dadolini piccoli una cipolla lavata con acqua che resti bianca, sgocciolata ed asciugata, fate un mucchio nel mezzo, ed un altro mucchio da vicino di prezzemolo trito fino; versate sopra un po' d'olio fino e servitele,

9. - TARTUFI BIANCHI PER HORS-D'ŒUVRE. — Prendete 2 ettogrammi di belli e buoni tartufi bianchi, e d' un buon odore, lavateli bene, levate le macchie nere, e ben netti fate un giro d'insalata sul piatto pulita e lavata, mettete i tartufi sopra, piantando qualche cesto d' insalata qua e là, e 3 uova indurite, tagliate in quattro; e servite i tartufi tagliati fini con una salsa fatta come al *n.* 60, e con l'insalata a parte nel medesimo tempo.

10. - INSALATA ALL' INDIANA. — Fate cuocere con acqua e sale 2 ettogrammi di risone pulito e lavato; cotto bollendo

15 minuti, scolate l'acqua sul setaccio, allargatelo, versate sopra un po' d' acqua fredda onde non s' attacchi insieme; mettete in una terrina un po' d'olio, aceto forte, un po' di mostarda, un po' di polvere di *kari* (*v. n.* 47, *pag.* 87), mischiate tutto insieme; fate 6 culi di carciofi ben torniti in forma di tondini, fateli cuocere bianchi con acqua e sale, il sugo di due limoni, un po' di butirro, cotti teneri metteteli in una terrina, empiteli con 2 ettogrammi di piselli verdi cotti con acqua e sale, gocciolati e mischiati con un po' di salsa tartara spessa. Fate 6 fette di barbabietola cotta, rossa, a forma di cresta da gallo; mettete il riso sul piatto a piramide ed all'intorno i carciofi ripieni di piselli, e tramezzo una cresta di barbabietola; versate all'intorno un po' di salsa tartara più liquida. Insalata buona e di bella figura (*v. n.* 4, *tav.* V).

11. TONDO DI BUTIRRO MONTATO. — Impastate 1 chilogramma di butirro sopra una tovaglia bagnata e stesa sopra una tavola netta, e formate un cigno (*v. n.* 5, *tav.* V); fate un piedestallo di pane raffermo lungo ed alto 8 centimetri, e largo 6, tagliato liscio, copritelo con un po' di butirro di Monpellieri verde (*v. n.* 1, *pag.* 71), attaccatelo nel mezzo del piatto, e mettete il cigno sopra fatto di bel garbo di butirro bianco, ed al becco giallo, passate un po' di butirro verde, rosso e bianco al setaccio, decorate con questi il piedestallo, e mettete dei piccoli pani di butirro fresco all'intorno, e tramezzo un po' di prezzemolo. Piatto che fa bellissimo effetto.

12. – PRESCIUTTO O GIAMBONE O BONDIOLA. — Fate un piedestallo come si è detto sopra al n. 11, formate un cane di butirro (*v. n.* 6, *tav.* V), mettetelo sopra al piedestallo attaccato sul mezzo del piatto; tagliate delle fette di bondiola, o presciutto, o giambone, netto dalla pelle, fate tanti cartoccini (*v. il disegno*); avrete del prezzemolo trito ed un uovo duro, tritate il bianco ed il rosso a parte. Fate fondere un po'di butirro, appena fuso, bagnate i cartoccini dalla parte larga un po' sul bordo, toccate gli uni sul prezzemolo, gli altri sul bianco d'uovo, e nel rosso; disponeteli all' intorno del piatto con un po' di prezzemolo intiero tramezzo, e servitelo.

13. OGNI SORTA DI CARNE SALATA PER HORS-D'ŒUVRE.

Mortadella di Bologna. — Giambone cotto e crudo.
Salame di testa cotta. — Lingua alla scarlatta.

Salame di Alessandria. Presciutto cotto e crudo.
Salame di Verona. Bondiola.
Salame di Lione. Coppa di bue alla scarlatta. ec.

In generale ogni sorta di carni salate si deve badare che abbiano un buon odore, che non siano rancide, d'un color rosato scarlattino. Tagliata a fette sottili, mondata dalla pelle, spiegata in giro sul piatto, e guernita di prezzemolo.

14. PESCI SALATI PER HORS'ŒUVRE E MODO DI ACCOMODARLI.

Salmone della Senna. Anguille di mare.
Tonno nelle scatole. Boga nei barili.
Sardelle di Marsiglia. *Harengs* fumati d'Olanda.
Caviar di Russia. *Boutargue de Provence.*

Tutti i pesci all' olio, si deve guardare che non siano rancidi, conservati d' un buon odore; lavateli con acqua calda affinchè monti sopra l' olio che è quasi sempre di cattivo gusto, e fate perdere un po' il pizzico dell'allume e del sale. Lavati, nettati, ed asciugati, tagliati a fette, od intieri si servono come le sardelle (*v. n.* 8, *pag.* 104), guerniti d'insalata cruda o cotta, o di cocomeri. Al *caviar* si leva la pelle, e si taglia a fette sottilissime; la *boutargue* si mette sopra una tovaglia umida sul tavolo, e si preme da poter trarre via l'olio, e resterà come una pasta spianata; tagliatela con uno stampo di latta, e messa sul piatto secondo il vostro disegno, con un po' d'olio fino sopra.

15. - COMPOSTI AGRI E DOLCI.

Olive farcite di Spagna. Cipolline all'aceto.
Olive di Nizza al sale. Cetriuoli all'aceto.
Macédoine all'aceto. Mellonetti all'aceto.
Composta savoiarda. Funghi all'aceto.
Composta di Cremona. Zuccotti e peperoni all'aceto.

Servite le olive con un po' della loro acqua salata, o dell' olio se sono all'olio; i cocomeri, zuccottini, mellonetti, devono essere verdissimi, e serviteli con un po' d'aceto.

16. - VERDURE E FRUTTI CRUDI PER HORS-D'ŒUVRE, E MODO DI SERVIRLI — Ravanelli grossi — Peperoni piccoli verdi — Ramolacci piccoli — Insalata verde — Sedani bianchi — Cipolline verdi — Melloni — Cardi crudi — Anguria — Cocomeri crudi, ecc. ecc.

Nettate e lavate i ravanelli, sedano, peperoni, insalata, cipolline; indi si mangiano con olio, aceto e sale in insalata; i cocomeri pelati, gettate via un pezzetto delle due estre–

mità, tagliateli a fettine sottili al momento di servirli, ponendoli in corona sul piatto, si mangiano con olio, sale, aceto, pepe, un po' di prezzemolo trito all'intorno, un po' di mostarda con uova dure. I melloni ed angurie tagliateli a fette larghe due dita, levate la trippa ed il seme, tagliate il duro della scorza, metteteli sul piatto con bella figura, e serviteli con zuccaro da parte. I cardi crudi tagliati a pezzetti soltanto il bianco lunghi due dita, levate i fili d'intorno, e si mangiano con una salsa fatta con olio, butirro, aglio, acciughe; fritta un po' sul fuoco, aggiungete dei buoni tartufi bianchi lavati e tagliati, e sale, pepe; serviteli caldi.

ARTICOLO 5°

DELLE FRITTURE

INTRODUZIONE.

Le fritture sono pietanze fritte e cotte nel grasso o nell' olio o nel butirro o nello strutto, che si mangiano quasi dappertutto dopo la zuppa. Le fritture si possono bensì preparare con comodo, ma il punto essenziale è di cuocerle al momento più davvicino per recarle a tavola, friggerle al loro giusto punto di cottura e mangiarle scottanti, perchè troppo fritte divengone coriacee ed insipide; raffreddate perdono il buon gusto e la fragranza soave ed odorosa, e divengono indigeste e nauseanti. Si avverte inoltre ai cuochi e cuoche di non mai mettere gli avanzi d'olio, o grasso, o butirro da far uso un' altra volta in vasi di rame o di terra verniciata verde, perchè si forma con facilità il fatale verderame, potentissimo veleno; è necessario perciò di pulire sempre la padella, principalmente se è di rame. Le fritture in generale non convengono agli stomachi deboli disposti a tossire; fritte però con olio fino o butirro chiarificato freschissimo, si digeriscono con facilità, più che collo strutto o grasso.

1. ATELETS DE RIS DE VEAU ET CRÊTES (D'ANIMELLE E CRESTE). — Sgorgiate, imbianchite 5 belle animelle, fatele cuocere alla *braise* (*v. cottura alla braise*), ridotte a fondo. Avrete 24 creste di galli cotte in bianco (*v. salse n.* 62), un po' di

tartufi banchi o neri, un po' di funghi cotti all'aceto od in bianco, e della lingua salata; fate di ciascuno tanti pezzetti quadri, lunghi 3 centimetri, e spessi un dito. Avrete 18 piccole asticciuole d'argento o d'acciaio, infilzate quei pezzetti, uno d'animelle, l'altro di lingua, tartufi, creste, funghi, gli uni vicini agli altri, per la lunghezza di 8 centimetri (*v. n.* 1, *tav.* VI). Avrete una buona salsa alemanda in quantità necessaria per le asticciuole; mettete assieme un po' di tartufi bianchi, un po' di funghi all'aceto, tritate ed unite tutto con la salsa in un piatto; rotolate le asticciuole nella salsa, lasciatele raffreddare, spalmatele con della mollica di pane grattugiata fina, date loro la forma quadra, intrise nelle uova sbattute, rotolatele di nuovo nel pane, e fate che restino ben quadre; avrete della bella e buona frittura o grassa calda sul fuoco ardito; fatele friggere d'un bel color dorato, sgocciolatele su tovaglia, e servitele ben calde con tovaglia sotto, e del prezzemolo fritto nel mezzo e d'intorno, Squisita frittura signorile per gran pranzo.

2. ATELETS (ASTICCIUOLE) DI FEGATI DI VOLAGLIA. — Nettate dal fiele 36 bei fegati di volaglia, lavati nell'acqua calda, fritti in padella con 1 ettogramma di butirro, ridotti a fondo sul fuoco ardito, aggiungete un po' di funghi e prezzemolo. un po' di tartufi triti fini, fate friggere un poco, levate il butirro, mettete un po' di fondo ridotto, e lasciate raffreddare. Avrete tanti pezzetti di lingua salata, funghi e tartufi neri, cotti ed infilzati nelle asticciuole, come abbiamo detto sopra al n. 1; staccate il fondo della cottura con 1 bicchiere di salsa vellutata ed uno di spagnuola ridotte un poco con un po' di sale, noce moscata, pepe; levate dal fuoco, rotolate e coprite di salsa le asticciuole, posatele sopra una foglia di rame, lasciatele raffreddare, e finitele dell'istessa forma, fatele friggere al momento e servitele come abbiamo detto sopra al n. 1 con il prezzemolo fritto verde all'intorno e nel mezzo.

3. - ATELETS DE PALAIS DE BŒUF (ASTICCIUOLE DI PALATI DI BUE. — Prendete 5 palati di bue, sgorgiateli a grand' acqua tiepida, imbianchiteli nell'acqua bollente, tratti fuori sulla tavola, raschiatene la pelle ruvida, fin che siano ben netti; metteteli in tegame e fateli cuocere con un bianco fatto come al n. 1, pag. 74, per 5 ore, coperti d'accanto al fuoco, cotti teneri, schiacciateli tra una teggbia ed un coperto

con un peso maggiore sopra al coperto per renderli appiattiti, lasciateli raffreddare e tagliateli in tanti pezzetti quadri, con altrettanto di lingua salata, tartufi cotti neri o bianchi; infilzateli nelle asticciuole (*v. n.* 1). Avrete un bicchiere di spagnuola in un tegame sul fuoco con un po' di vino di Marsalla, un po' di tartufi e funghi triti fini, fate ridurre, aggiungete un bicchiere di salsa vellutata, ridotto un po' insieme tramenando, levatela dal fuoco, rotolate le asticciuole nella salsa, posatele sopra una lastra di rame, e lasciatele raffreddare, spalmatele di pane e date loro una forma quadrata, indi intrise nell'uovo sbattuto e nel pane, finitele come abbiamo detto al n. 1, e servitele caldissime con prezzemolo fritto.

4. - PALATI ALLA PIEMONTESE. — Avrete dei palati di bue cotti come sopra (*v. n.* 3), e raffreddati, tagliateli a cuore larghi uno scudo. Fate una farcia (*v. n.* 1, *pag.* 74), spianatela spessa uno scudo sopra ai pezzetti di palato, e posate sopra una fetta di tartufi bianchi d'un buon odore, giungete due pezzetti insieme, intrisi nell'uovo sbattuto, quindi nel pane grattugiato, dateli una bella forma, fateli friggere con butirro chiarificato sopra una tortiera di color dorato sopra e sotto, sgocciolateli su d'una tovaglia, e serviteli caldissimi con sugo ai funghi agri (*v. salse n.* 41).

5. - CROCCANTI DI PALATI DI BUE (CROQUETTES). — Avrete dei palati cotti in bianco come abbiamo detto al n. 3, raffreddati, tagliateli a dadolini con un po' di lingua salata, un po' di tartufi bianchi o neri, e funghi. Fate una salsa buona e spessa all'alemanda (*v. salse n.* 7), mischiatene la quantità necessaria col preparato, e fatela scaldare sul fuoco sino al bollore, guardando che sia ben legata spessa, un po' di pepe, noce moscata, spezie, e giusta di sale, unite tutto; lasciatela raffreddare, formate tanti pezzetti come turaccioli di bottiglie, rotondi alle due estremità (*v. n.* 2, *tav.* VI), rotolateli nel pane grattugiato passato fino; intrisi nelle uova sbattute con un po' di sale, rotolateli nuovamente nel pane, date loro una bella forma d'un ovale o d'una pera. Avrete della buona grassa o strutto bollente sul fuoco; al momento di servirli a tavola, gettateli entro pochi per volta, fateli friggere a color dorato, scolateli sopra una tovaglia, e serviteli subito caldi e croccanti sul piatto con tovaglia sotto, guerniti con prezzemolo fritto. Eccellente frittura.

6. – CROCCANTI D'OGNI SORTA DI VOLAGLIA. — Fate cuocere 2 pollastri grossi a cottura ristretta alla *braise* od allo spiedo o allesso, o degli avanzi di tavola purchè siano di buon gusto; avrete 2 cervelle sgorgiate, imbianchite, cotte alla *braise* col sugo, lasciate raffreddare, levate la polpa della volaglia, un po' di lingua o giambone cotto, un poco di tartufi bianchi o neri, e funghi, tagliate tutto a dadolini, finiteli, fateli friggere, e serviteli come s'è detto al n. 5, e guardate che devono restare croccanti e molli nel mezzo. Ottima frittura.

7. - CROCCANTI ALLA CASALINGA. — Avrete degli avanzi di tavola come bollito, arrosto, volaglia, selvaggina, legumi, ecc., tagliati a dadi con un po' di lingua o giambone, un po' di tartufi bianchi. Mettete in un tegame un po' di funghi e prezzemolo triti, con un po' di butirro, fate friggere un poco, aggiungete tutto il preparato, fate scaldare adagio sul fuoco lento, un po' di sale, pepe, spezie. Fate una salsa con butirro e farina fritta adagio sul fuoco tramenando; e quando ha un po' di colore bagnatela con metà di fior di latte e metà brodo, tramenate forte finchè resti ben liscia, cotta, e ridotta piuttosto spessa, versatela entro la carne tagliata, fate bollire un poco assieme, aggiungete qualche rosso d'uovo e fatelo legare. Lasciate raffreddare, formate dei croccanti come s'è detto al n. 5, friggeteli e serviteli allo stesso modo.

8. – CROCCANTI DI RISO FARCITI (CROQUETTES DE RIS FARCIS). — Fate cuocere 3 ettogrammi di riso con un buon brodo o sugo, cotto 25 minuti, levatelo dal fuoco, acconcialelo con 60 grammi di butirro, 40 grammi di formaggio parmigiano, un po' di pepe, spezie, giusto di sale, mischiate tutto insieme; fate tanti mucchietti grossi un albicocca, sopra una foglia di rame, allargateli un poco, e mettete nel mezzo un po' d'intingolo (*v. ragoût n.* 74); e finiteli a vostro piacere od a forma ovale, od a peri (*v. n.* 3 *e* 4, *tav.* VI) o pallottole rotonde guardando che l'intingolo resti sempre nel mezzo, rotolateli un poco nel pane, dando sempre la giusta forma ideata colle mani e col coltello, intrisi nelle uova sbattute, ed appanati, friggeteli al momento di recarli a tavola, come s'è detto al n. 5, guerniti con del prezzemolo verde nel mezzo ed all'intorno. Croccanti sani, ed eccellenti.

9. - CROCCANTI ALLA RUSSA (CROQUETTES À LA RUSSE) — Fate una farcia al *godiveau* (*v. n.* 4, *pag.* 75) ben condita, fatene tanti mucchietti grossi come noci, farciteli

come abbiamo detto dei croccanti di riso, preparate tante frittadelle sottilissime con uova, sale, pepe, spezie, sbattuti assieme, cotti alla padella con butirro chiarificato, versatele su tovaglia, tagliandone tanti pezzetti da inviluppare i mucchietti farciti, formati a turaccioli da bottiglie, intrisi nelle uova sbattute, panateli con pane grattugiato, fateli friggere a frittura calda sul fuoco, ma un po' adagio finchè resti cotta la farcia; cotti d'un bel color dorato, al momento di recarli a tavola, serviteli caldissimi col prezzemolo fritto verde. Squisita frittura.

10. CROCCANTI ALLA CITTADINA. — Tagliate degli avanzi di tavola come sarebbe bollito, volaglia, selvaggina, legumi, purchè abbiano un buon gusto, fate tanti dadolini, con un po' di lingua salata o giambone, o salame, un po' di tartufi bianchi, e fate cuocere sul fuoco in tegame con butirro e farina fritta adagio un po' bionda, versate del fior di latte, un po' di brodo; fate cuocere, e ridotto da formare una salsa spessa, aggiungete le suddette carni tagliate, fate bollire, e ridotta spessa con un po' di spezie, pepe, e giusta di sale, lasciatela raffreddare. Avrete delle foglie di cavoli nettate, lavate e cotte con acqua e sale, sgocciolate e stese larghe su tovaglia, asciugate e spalmate di formaggio, un po' di sale, fate tanti mucchietti del suddetto intingolo, sulle foglie tagliate, da poter formare dei croccanti, inviluppateli a forma di turaccioli od a forma di pere o rotondi; intrisi nelle uova sbattute, con sale, panateli, fateli friggere d' un bel colore al momento di servirli a tavola, come s'è detto al n. 5, e serviteli caldissimi. Frittura economica e buonissima.

11. - CROCCANTI D'OGNI SORTA DI SELVAGGINA. — I croccanti di selvaggina come sarebbe fagiani, pernici, quaglie, tordi, anitre selvatiche, ecc., fateli precisamente come i croccanti di volaglia (*v. n.* 6), fritti e finiti come s'è detto al n. 5. Quasi tutte le fritture si guerniscono di prezzemolo fritto verde e croccante.

12. - FRITTURA DI CERVELLE ALLA MILANESE. — Prendete 6 cervelle di bue o di vitello, mettetele in tegame con molta acqua tiepida, nettatele dalla pellicola che le copre, cambiando l'acqua finchè restino bianche, e ben sgorgiate dal sangue, fatele imbianchire con acqua appena un po' calda ma che non bolla, che siano ancora crude, rinfrescate con acqua fredda, tratte fuori e messe su tovaglia ed asciugate, tagliatele in tre se sono piccole, ed in sei parti

se sono grosse; intrise nell'uovo sbattuto con un po' di sale, immerse nel pane dando loro la forma rotonda. fatele friggere nel butirro raffinato sopra una tortiera a fuoco ardito, cotte d'un bel color dorato sotto e sopra, traetele su tovaglia per asciugare il grasso, guardate che non siano rosse nel mezzo, servitele calde e croccanti con un po' di sugo sotto, lucidate col pennello umidito nel fondo o sugo ridotto.

13. - **FRITTURA** DI CERVELLE ALLA SAINTE FLORENTINE. — Preparate 4 cervelle come abbiamo detto sopra al n. 12 ben nette ed asciutte, e tagliate in sei pezzi, messe in una terrina, marinatele con un po' d'olio, il sugo d'un limone, sale, cipolle, prezzemolo, asciugate, rotolatele nella farina, quindi nelle uova sbattute con un po' di sale, pepe, spezie; avrete sul fuoco della buona e bella grassa, o frittura o strutto caldissimo; al momento di servirle a tavola gettate le cervelle entro, e fatele friggere d'un bel color dorato, cotte croccanti, estratte fuori e messe sopra una tovaglia che assorbisca il grasso, servitele calde sopra la tovaglia sul piatto guernite con delle foglie di salvia fritte nella grassa caldissima croccanti, e verdi. S'intende di fare così per tutte le *saintes florentines*, però per chi ama la salvia.

14. - **FILETTI** DI BUE ALLA SAINTE FLORENTINE. — Avrete un pezzo di buon filetto di bue del peso di 1 chilogramma, digrassato, snervato, disossato, tagliato per lungo, spesso il dito mignolo, lungo un decimetro (*v. n.* 5, *tav.* VI), un po' battuto per renderlo mortificato, poichè deve già essere ucciso da 8 giorni d'inverno, e 3 d'estate, mettetelo in una terrina con un po' d'olio, il sugo d' un limone, un po' di cipolla tagliata, prezzemolo, pepe, sale; lasciate così per 4 ore: al momento di recare a tavola nettateli dai legumi, asciugateli, infarinati ed intrisi nell' uovo sbattuto, fritti e cotti a gran frittura, come s'è detto al n. 13, serviteli allo stesso modo. I filetti di vitello, montone, lepre, daino ecc. si fanno allo stesso modo.

15. - **FRITTURA** DI VOLAGLIA ALLA SAINTE FLORENTINE. — Sventrate 3 pollastri teneri e giovani, abbrustiati, nettati, e tagliati in sei pezzi, levate l'osso lungo le coscie, e rotto il secondo, tagliatelo a metà gamba, disossate i filetti, lasciate attaccato metà l'osso delle ali, tagliate il carcame, tagliate l'ossatura spolpata d'intorno, fateli marinare come i filetti di bue (*v. n.* 14), nettati dai legumi, asciugati, infarinati ed

intrisi nelle uova sbattute con un po' di sale, spezie, gettateli poco per volta nella padella, in cui avrete del grasso caldissimo sul fuoco, fateli friggere adagio d'un bel color dorato, estraete una coscia, tagliatela fino a metà, e se non è più rossa è segno che son cotti, levateli, e metteteli su tovaglia, e servitela caldissima. Tutte queste fritture di carni crude, cotte al momento di mandarle a tavola, sono dei più squisiti e migliori bocconcini.

16. - PICCIONI ALLA SAINTE FLORENTINE. — Sventrate 4 giovani e teneri piccioni, abbrustoliteli, nettateli e tagliateli in quattro, disossateli un poco per dar loro buona grazia, fateli una marinata in una terrina come si è detto pei filetti di bue (*v. n.* 14), levate i legumi, asciugateli, infarinateli, intrisi nelle uova sbattute con sale, spezie, friggeteli d'un bel colore, e serviteli come s'è detto della volaglia (*v. n.* 15), con salvia fritta.

17. - ANIMELLE DI VITELLO O D'AGNELLO ALLA SAINTE FLORENTINE. — Sgorgiate 6 belle animelle di vitello, o 18 d'agnello, imbianchitele con acqua a metà cottura, levatele e mettetele in acqua fresca, lasciatele raffreddare, levatene i nervi ed i muscoli, tagliatele a fette larghe tre dita e spesse il dito mignolo, mettetele in una terrina, fate loro una marinata come s'è detto per i filetti di bue (*v. n.* 14), asciugatele, infarinatele, ed intrise nelle uova, friggetele e servitele come s'è detto della volaglia (*v. n.* 15), con della salvia fritta nel mezzo. Fate una guernitura di cipolle fatta così: mondate 4 cipolle grosse come una noce, tagliatele per traverso in quattro parti formando tanti anelli, spalmati di farina, intrisi nell'uovo, e cotti nella frittura, come si è fatto alle animelle, sgocciolati e spolverizzati di sale, serviteli all'intorno. Bella ed eccellente frittura.

18. - GRANELLI DI MONTONE ALLA SARDA. — Prendete 3 paia di granelli grossi di montoni adulti, levateli dalla borsa, indi levatene tutta la pelle finchè ci resti soltanto la parte tenera; marinateli come s'è detto dei filetti di bue, al momento di servirli a tavola, asciugateli, tagliateli a fette per lungo spesse uno scudo, rotolateli nella semola, fritti a grande frittura caldissima nella padella sul fuoco ardito; cotti croccanti, ma non secchi, serviteli con nel mezzo della salvia fritta avanti nella stessa grassa. Una delle migliori fritture e delle più tenere; questa appena sgoc-

ciolata su tovaglia spolverizzatela di sale pesto, e servitela subito.

19. - **GRANELLI** DI MONTONE ALLA MILANESE. — Preparate 3 paia di granelli come si è detto sopra al n. 18, tagliateli per lungo in 4 fette, intrisi nell' uovo sbattuto quindi nel pane, date loro una bella forma ovale; metteteli sopra una tartiera con del butirro chiarificato al momento di recarli a tavola, fateli friggere a fuoco ardito, rivolti sotto e sopra, cotti d'un bel color dorato, sgocciolati su tovaglia, e disposti in giro sul piatto con una salsa di tomatiche, serviteli caldi.

20. - **FRITTURA** DI COSTOLINE DI VITELLO ALLA MILANESE. — Tagliate 14 belle costole di vitello spesse un dito, levate tutti i nervi, la pelle ed il grasso, schiacciatele leggiermente, e pareggiatele di bella forma; tagliate e nettate l'osso lungo 3 dita; sbattete 3 uova con un po' di sale e pepe, introducetevi le costoline con precauzione per non staccarne l'osso, copritele di mollica di pane finissima, dando loro col coltello una bella forma a cuore (*v. n.* 6, *tav.* VI), mettetele nel butirro chiarificato in un tegame piatto, mettetelo sul fuoco ardente e fatele friggere rivolgendole, cotte di color dorato, sgocciolatele su tovaglia; e disposte in corona sul piatto con un po' di sugo ridotto, o guernite di sparagi, di piselli, indivia, acetosella o purée, ecc., (*v. purée n.* 98 o 84) e servitele caldissime.

21. - **FRITTURA** DI COSTOLINE DI VOLAGLIA ALLA MILANESE, GUERNITE DI PURÉE DI PATATE. — Sventrate 3 pollastri, abbrustiateli, levate la pelle, tagliati in 4 pezzi, con i due filetti dello stomaco formate due costoline, prive dei nervi e della pellicola, lasciando l'osso delle ali tagliato a metà; quindi fate 4 pezzi delle coscie se son grosse, altrimenti soltanto due, lasciate un pezzetto d' osso attaccato a forma di costoline (*v. n.* 6 *e* 7, *tav.* VI), schiacciate ben forte, spianate col coltello, spalmate con un po' di sale, quindi intrise nelle uova sbattute, coperte con pane grattugiato fino, finitele come sopra (*n.* 20) e servitele caldissime, disposte in corona sul piatto con in mezzo la *purée* di patate non troppo spessa (*v. n.* 84 *pag.* 96).

22. - **FILETTO** DI BUE ALLA MILANESE. — Prendete un pezzo di filetto di bue ben mortificato, privato dai nervi e dalla pelle, tagliatelo in 12 fette spesse il dito mignolo, schiacciatele leggermente di forma rotonda, intrise nelle uova

sbattute con un po' di sale, spezie, coperte di mollica di pane finissima, ben formate, ponetele in una tortiera con butirro chiarificato, fate cuocere a fuoco ardente, rivolte sotto e sopra, cotte tenere di color dorato, sgocciolate su tovaglia, disposte in corona sul piatto, servitele caldissime con sugo ai *cornichons* (V. *Salse* N° 42).

23. - FRITTURA D'AGNELLO (EPIGRAMME D'AGNEAU). — Prendete 3 quarti d'agnello del davanti, ogni due costole o tre formate una costoletta, priva dai nervi e dalla pellicola schiacciata leggermente, lasciate un pezzo di costola lunga 2 dita nettata dalla carne, fatene così tante che ne potrete far sortire dai tre lati che hanno le costole, datele una bella forma (V. N° 8, *Tav. VI*), mettetele in un tegame piatto con butirro chiarificato. Mettete in un tegame del butirro con cipolla e carota tagliate, mettete sopra le scarniture, i 3 petti e le spalle, ponetele sopra un fuoco ardito, fate rosolare, aggiungete un po' di sale, pepe, timo, un po' d'aglio; e cotte tenere con fuoco sotto e sopra o nel forno, lasciatele raffreddare tiepide, fate dei petti tanti pezzi come avete fatto delle costolette, dando l'istessa forma. Avrete una salsa alemanda fatta come al N° 7, immergeteli entro alla salsa, ridotta spessa, lasciateli raffreddare, spalmati con mollica di pane, ed intrisi nelle uova sbattute, coperti di pane, dateli la forma delle costolette. Levate la carne delle spalle, netta dal grasso e dai nervi, tagliatela a fette sottilissime, staccate la cottura con un bicchiere di brodo, digrassata e passata alla tovaglia, mettetela in un tegame con un bicchiere di salsa vellutata, fate ridurre sul fuoco un terzo, aggiungete la carne tagliata formando così un'*émincée*. Fate cuocere le costolette 10 minuti sul fuoco ardito, e rosolate; fate friggere con frittura caldissima i pezzi di petto alla *villeroy* di color dorato, sgocciolati su tovaglia, disponete sul piatto in corona con una costoletta ed un pezzo di petto, e nel mezzo la carne in *émincée*, e servitela caldissima. Frittura ricchissima ed eccellente. Si può panare le costolette alla gratella, ed i pezzi di petti cotti alla *braise*, indi disposti sul piatto con un intingolo qualunque nel mezzo.

24. - FILETTI DI BUE ALLA GRATELLA (*à la maréchal*). — Fate dei filetti come s'è detto al N° 14 *à la Sainte-Florentine*, marinati allo stesso modo, asciugati ed intrisi nel butirro fuso e sale, coperti di pane, messi sulla gratella al

fuoco lento, appena cotti di color rossigno, disponeteli sul piatto in giro e serviteli fumanti con una salsa tartara al butirro (V. *Salse*, N° 54). — I filetti di montone, di lepre, di vitello, ecc. si fanno e si servono allo stesso modo.

25. - FILETTI DI POLLANCHE ALLA GRATELLA (*filets de pouletes à la maréchal*). — Sventrate, abbrustiate, levate i filetti a 6 belle pollanche, levate i piccoli filetti gentili, nettateli dalla prima e seconda pellicola, schiacciati appena a forma di costolette (V. N° 7, *Tav. VI*), lasciate metà del primo osso dell'ala netto dalla carne, intrisi nel burro fuso, coperti di mollica di pane fina, messi sulla gratella. Fate lo stesso dei filetti gentili, staccati d'assieme, e di 4 formatene uno, finiteli come sopra (V. N° 24), e serviteli con una salsa allo scalogno.

26. - PICCIONI ALLA CREPAUDINE CON SUGO AGRO. — Sventrate, abbrustiate 5 giovani piccioni, tagliati in due, levate un po' le ossa per dare loro una bella forma, marinati come s'è detto dei filetti di bue (V. N° 14), asciugateli, introduceteli nel burro fuso e sale, coperti di mollica di pane, messi sulla gratella, fate cuocere adagio di color rosolato, e serviteli caldissimi con sotto un sugo ridotto, ed il sugo d'un limone spremuto sopra, e giusto di sale.

27. - VOLAGLIA ALLA CREPAUDINE, AL SUGO ALLA SERPENTARIA. — Abbrustiate 5 giovani pollastrini, tagliati in due, marinati, panati, cotti sulla gratella, e fate tutto come s'è detto sopra al N° 26, cotti allo stesso modo, tagliate le parti in due, disposte in giro sul piatto, senza che s'accorgano che il mezzo pollastro sia stato tagliato, e serviteli caldissimi con del sugo ridotto alla serpentaria (V. *Salse*, N° 39).

28. - ZAMPE DI MAIALE ALLA PIEMONTESE (*bas-de-soies*). — Fate e preparate 4 zampe di maiale come s'è detto al N° 3, *pag.* 69, *Gelatina*, spaccate in due per lungo; avrete un po' di prezzemolo trito fino, 30 grammi di butirro fuso, 3 uova intiere, un po' di sale, spezie, sbattete tutto bene insieme, versate sopra un piatto, rotolatevi le zampe, coperte di mollica di pane fina, mettetele sulla gratella sopra un fuoco lento, fate cuocere d'un color biondo, e servitele fumanti con una salsa *rémolade* (V. *Salse*, N° 18). Si possono panare colle uova, sale, spezie, prezzemolo, cotte in tegame piatto o tortiera con butirro, e servite in salsa *robert* (V. *Salse*, N° 16).

29. - ZAMPE di maiale alla périgueux. — Preparate 4 zampe come s'è detto al N° 3, *Gelatina, pag.* 69, levate tutte le ossa, tagliate in quattro parti; avrete 60 grammi di tartufi neri, fate una farcia come s'è detto al N° 1, *pag.* 74, allargate un po' i pezzetti, e mettete sopra un po' di farcia e delle fette sottili di tartufi neri, cotti un poco nel butirro, o bianchi e crudi, unite i due pezzi insieme, e formate un *bas-de-soie*, stendete della reticola o risella di porco tagliata a quadretti, inviluppate le zampe, ed intrise nell'uovo sbattuto con un po' di sale, butirro fuso, rotolate in mollica di pane fina, fatele friggere in un tegame piatto adagio con butirro chiarificato, od alla gratella, col fuoco lento, colorite bionde, e cotte nel mezzo, servitele fumanti con salsa alla *périgueux* (V. *Salse*, N° 37). Frittura delicata; si fa allo stesso modo colle zampe di vitello (V. N° 5 *Gelatina*, *pag.* 69), e si fanno pure alla piemontese, come s'è detto al N° 28.

30. - ZAMPE di vitello alla sainte-menehould. — Fate 4 zampe come s'è detto al N° 5, *Gelatina*, *pag.* 69, levate le ossa, tagliatele in 4 pezzi, intrise nelle uova sbattute con un po' di sale, burro fuso, pepe, noce moscata, un po' di prezzemolo trito fino; rotolatele nella mollica di pane fina dando loro una bella forma, mettetele sulla gratella, fatele cuocere adagio d' un color bronzino, e servitele caldissime con salsa *poivrade* (V. N° 20, *Salse*). Eccellente frittura e sanissima. Si può servire con sugo ridotto.

31. - FRITTURA di vitello alla milanese. — Prendete una mezza coratella, sgorgiata e cotta tenera con acqua e sale, fatela raffreddare, pelata leggermente, tagliata a fette sottili, levate i bronchi senza guastare le fette. Avrete un mezzo fegato, levatele la pelle ed i grossi nervi, tagliato a fette spesse due scudi, datele una bella forma ovale, intrise nell'uovo sbattuto con sale, un po' di pepe, coperte di pane grattugiato fino, mettetele sopra un tegame piatto con del butirro chiarificato, fatele cuocere al fuoco ardito, rivoltandole finchè siano d'un color bronzino, e che resti cotto tenero; fate friggere la coratella con del butirro nella padella, un po' di sale, versate sopra un bicchiere di salsa spagnuola, e fate bollire. Disponete sul piatto il fegato in corona, versate nel mezzo la coratella; avrete 12 pezzi di cervelle fatte e cotte alla milanese come si è fatto al

N° 12, e servitele disopra al fegato. Ricca ed eccellente frittura.

32. - FRITTURA DI FEGATO ALLA CITTADINA. — Prendete 1 chilogramma di fegato di vitello tenero e rossigno, levate la pelle, tagliatelo a fettuccie sottili, spolverizzatele di farina bianca ; avrete in padella sul fuoco 3 ettogrammi di butirro, fuso chiaro e caldissimo, gettate entro il fegato, fate cuocere a fuoco ardente, appena asciugata l'acqua, un po' rosolato, che non faccia più sangue, spolverizzato di sale fino, versatelo sul piatto di buona grazia, staccate la cottura con un po' di brodo, il sugo di due limoni, pepe, spezie, un cucchiaio di pane pesto, un po' di prezzemolo trito fino, bollito un momento, versatelo sopra, servitelo caldissimo.

33. - FRITTURA D'AGNELLO ALLA CASALINGA. — Prendete le due parti d'una coratella d'un agnello, sgorgate, imbianchitele con acqua e sale sul fuoco, cotte bollendo 15 minuti, sgocciolate, raffreddate, tagliate a fettuccie, prendete il fegato, levatele il fiele, nettato dai nervi, lavato e tagliato a fette; così pure del cuore, nettato dai nervi, tagliato a fette. Mettete in una padella 3 ettogrammi di butirro, fatelo friggere chiaro, mettete entro la coratella, il fegato ed il cuore, un po' spalmati di farina; fateli friggere a gran fuoco, rivolti sotto e sopra, asciutti di bel color rossigno, spolverizzati di sale, cotti teneri e sugosi, versateli sul piatto. Lasciate in padella il butirro che avanza, mettete entro un po' d'aglio, prezzemolo, funghi agri triti fini, fate friggere un poco, aggiungete un poco di pane pesto, un po' di brodo, pepe, sale, il sugo d'un limone, staccatela bene, e versatela sulla frittura, e servitela caldissima. — Ottimo bocconcino.

34. - FRITTURA DI SALSICCIA. — Per fare la salsiccia prendete 3 ettogrammi di coscia di vitello fino snervata o di maiale magra, o lepre, o volaglia, *gibier*, daino, ecc., 2 ettogrammi di ventresca grassa di maiale fresca, priva dai nervi e dalla pelle, tritate bene tutto con un po' d'aglio, sale, spezie, un po' di rhum, 30 grammi di tartufi bianchi nettati e di buon odore, tutto ben trito, impastatelo giusto di sale, empitene dei budellini grossi il dito mignolo, mettetela in una tegghia con butirro, fate cuocere 8 minuti a fuoco ardito, e servitela caldissima col sugo di sua cottura. Eccellente frittura.

35. - FRITTURA DI SANGUINACCI. — Prendete 3 ettogrammi di ventresca di maiale ucciso di fresco, con 2 ettogrammi di cipolle pelate, tagliate, sboglientate 10 minuti, sgocciolate e raffreddate; pestatele assieme nel mortaio con la ventresca, passate al setaccio, mettetele in una terrina con un po' di sale, spezie, noce moscata, pepe, sciogliete poco per volta un litro e mezzo di sangue dolce di maiale, con un litro di buona crema, ossia fior di latte, ben unito il tutto, giusto di sale, empitene le budelle di porco grosse come noci, fate tanti nodi lunghi 8 centimetri legati con filo spago in due parti, tagliateli colle forbici. Avrete un tegame con acqua bollente, gettate i sanguinacci, e teneteli sull'ebollizione senza lasciarli bollire per 3 quarti d'ora, e per sapere quando sono cotti, pungeteli con un ago, e se non esce più sangue è segno che son cotti, sgocciolateli, ungeteli di butirro fuso, fateli friggere in tegghia con un po' di butirro o sulla gratella, finchè abbiano un po' di color bronzino, e serviteli fumanti.

36. - FRITTURA DI SALSICCIA PER TUTTE LE STAGIONI ALLA BORGHESE. — Avrete 3 ettogrammi di carne magra di maiale o di vitello, di coscia di montone giovine, ben digrassata, 3 ettogrammi di buon lardo fresco o salato, trito tutto bene insieme con un po' d'aglio, sale, spezie, un po' di prezzemolo trito, impastate tutto con un po' di vino forte o rhum o senza, empite le budelle, finitele, fatele cuocere, e servitele come s'è detto al N° 34.

37. - FRITTURA DI CERVELLE ALLA BORGHESE. — Pelate, sgorgiate ed imbianchite 4 cervelle di vitello, fatele cuocere alla *braise* con un po' di brodo, sale, butirro, cipolle, prezzemolo; cotte a fondo di color biondo, lasciate raffreddare, tagliatele in quattro facendo così 16 pezzi. Rompete 8 uova, il rosso in una terrina con un po' di sale, 60 grammi di formaggio parmigiano, pepe, spezie, noce moscata, un po' di pane pesto, sbattete tutto bene insieme, sbattete i bianchi d'uova in neve ben ferma; avrete nella tortiera sul fuoco del butirro chiarificato e caldissimo; mischiate i bianchi coi rossi adagio con il cucchiaio. Fate 16 mucchietti con il cucchiaio grossi come noci sulla tortiera, fateli raffermare un poco sul fuoco adagio, mettete sopra un pezzo di cervella, e copritelo con un altro cucchiaio delle uova suddette, e fatti tutti così, cotti adagio, messi nel forno o sul fornello,

rappresi da una parte, rivolti dall'altra, di color dorato, cotti e messi su tovaglia, dandoli una bella forma tonda. Formatene un bel piatto su tovaglia, servitele caldissime. Elegante, squisita e tenera frittura.

38. - **FRITTURA** ALLA CITTADINA D' OGNI SORTA DI CARNI E LEGUMI COTTI. — Avrete degli avanzi di tavola, come bollito, volaglia, arrosto, legumi, pesce; ma però cotti e di buon gusto, nettateli dagli ossi e dai nervi, tritateli con un po' di prezzemolo, aglio, formaggio, spezie, sale; fate tante pallottole grosse come una noce, sbattete delle uova come s'è detto sopra (N° 37), finitele, e servitele ben calde, precisamente come sopra.

39. - **FRITTURA** DI BODINO ALLA RICHELIEU. — Fate una buona farcia come abbiamo detto al N° 1 (V. *pag.* 74). Spalmate sulla tavola con un po' di mollica di pane, formatene dei bastoni grossi come turaccioli di bottiglia, lunghi 8 centimetri, allargateli un poco, farciteli con un intingolo di tartufi neri pelati, tagliati a dadolini, cotti con un mezzo bicchier di spagnuola; un po' di volaglia cotta, o cervelle, od animelle, o *gibier*, cotti, e tagliati a dadolini, ed uniti a ridurre insieme un poco; farcite i bastoncini, copriteli di farcia sopra, facendo che l'intingolo resti nel mezzo, appiattiteli un poco, dando loro la forma un po' curva (V. N° 9, *Tav.* VI), intrisi nell'uovo sbattuto con sale, noce moscata, coperti di mollica di pane; metteteli sopra una tortiera con del butirro chiarificato, fateli cuocere al fuoco adagio, rivolti, di bel colore d'ambo le parti, sgocciolateli su tovaglia, metteteli sul piatto con salsa spagnuola. Ricca ed eccellente frittura.

40. - **FRITTURA** DI COSTOLETTE FINE. — Avrete della farcia come abbiam detto sopra, formate delle costolette larghe tre dita a forma di cuore, un po' curve dalla parte piccola (V. N° 10, *Tav. VI*) intrise nell'uovo sbattuto con sale, spezie, coperte di mollica di pane fino, fate friggere in tegame piatto con butirro chiarificato, rivolte e cotte di bel colore dorato, sgocciolatele su tovaglia, disponetele in corona sul piatto, e servitele caldissime con salsa tomatiche.

41. - **FRITTURA** DI PALLOTTOLE ALLA FAMIGLIARE. — Tritate 4 ettogrammi di carne di vitello privata dai nervi, con 3 ettogrammi di grassa di rognoni, 1 ettogr. di lardo, un po' d'aglio, prezzemolo, sale, spezie, e ben condito, dopo

trito fino pestate bene nel mortaio in forma di pasta, aggiungete un uovo intiero, unito bene, formate tante pallottole grosse una noce, rotolatele nella farina bianca leggiermente. Avrete del butirro chiaro e caldissimo in padella, al momento di servirle a tavola fatele friggere poco per volta rotolandole nel butirro, finchè abbiano un colore dorato, e servitele fumanti. Bocconcini delicati.

42. – **FRITTURA** di crépinettes alla savojarda. — Fate una farcia come s'è detto sopra al N° 41. Avrete della reticella o risella di porco fresca, tagliate dei pezzi quadri, stesi su tovaglia, mettete sopra dei mucchietti di farcia grossi come noci, inviluppati nella risella, dandoli la forma a cuore, un po' appiattiti, intrisi nelle uova sbattute con sale, coperti di pane, fritti in tegame con butirro chiarificato caldissimo sul fuoco, rivolti e cotti d'un bel color dorato, serviteli caldissimi.

43. – **FRITTURA** di rissoles di volaglia (rosolate). — Fate un intingolo come s'è detto al N° 74, *pag.* 93, ben condito e spesso, lasciatelo raffreddare; fate una mezza pasta sfogliata (V. *N°* 4, *art.* 17) in quantità secondo il bisogno, spianatela sottile ed unita, formate tanti mucchi di intingolo distanti due dita l'uno dall'altro in linea retta, passate all'intorno un pennello umidito nell'uovo sbattuto con un po' d'acqua, ripiegate sopra la pasta, saldate all'intorno colle dita premendo, tagliatele a forma di mezza luna (V. *N°* 11, *Tav. VI*) con uno stampo largo 8 centimetri, rotondo. Avrete nella padella del grasso o strutto bollente, gettate entro le *rissoles*, fatele friggere adagio, scuotendole, appena rosolate e ferme, ritiratele, sgocciolatele, sopra un colatoio e servitele scottanti su tovaglia. Buona ed elegante frittura.

44. – **FRITTURA** di rissoles magre di pesce. — Fate un intingolo come s'è detto al N° 75, *pag*, 94, fatele e finitele come sopra, ma fatele friggere nell'olio buono, sgocciolate, servitele caldissime per frittura o guernitura, ecc.

45. – **FRITTURA** di cromesquis di volaglia. — Fate un intingolo come s'è detto pei croccanti di volaglia (V. N° 6, *pag*, 110), quando è freddo formate tante pallottole grosse come noci; inumidite delle ostie, inviluppatele entro, fate una marinata come s'è detto al N° 2, *pag.* 76. Avrete della buona grassa o strutto ben calda nella padella sul

fuoco, immergete le pallottole nella marinata, gettatele nella padella colla forchetta, fatele friggere adagio smovendole con la schiumatoia, levatele d'un bel color dorato, sgocciolatele e servitele su tovaglia con prezzemolo fritto nel mezzo ed all'intorno. Caldissima, ottima ed elegante frittura.

46. – **FRITTURA** di cromesquis alla cittadina. — Fate friggere 1 ettogr. di butirro con tanta farina quanta ne potrà assorbire, fatela friggere bionda, e versate tramenando mezzo litro di fiore di latte, altrettanto di brodo, fatto cuocere ridotto spesso, mettete un po' di sale, spezie, pepe. Avrete degli avanzi di carne o volaglia, o verdura, o pesce, purchè siano di buon gusto, nettati dalle ossa, dai nervi, tagliateli a dadi o tritateli, metteteli a bollire un poco con la salsa ben condita, ridotta spessa, versatela sur un piatto, fate raffreddare, formate tante pallottole come s'è detto sopra al N° 45, friggetele con la marinata, finitele e servitele come sopra.

47. – **PAPILLOTES** di animelle alla graticola. — Sgorgate, imbianchite e fate cuocere alla *braise* (V. *pag.* 76) 4 animelle, cotte e ridotte a fondo, un po' bionde; fate una salsa *hachée* (V. *Salse*, *N*° 21); tagliate le animelle a pezzetti grossi come noci, privi dei nervi gettateli nella salsa, fate ridurre con un po' della cottura delle animelle staccata con un po' di sugo, digrassata, passata alla stamigna, ridotto spesso tutto assieme, ben condito, lasciatela raffreddare; avrete della carta tagliata a cuore (V. *N*° 12, *Tav. VI*), unta d'olio fino, mettete sopra un mucchietto grosso come una noce, piegate la carta all'intorno in forma di mezza luna (V. *N*° 13, *Tav. VI*), stendete un foglio di carta unta d'olio sulla gratella, posate le *papillotes* sopra, e mettetele ad un fuoco dolce, fatele prendere un color abbronzato, e servitele caldissime. Delicata e bella frittura.

48. – **FRITTURA** di volaglia in marinata. — Sventrate, abbrustiate, lavate, fate cuocere due pollastri alla *braise* (V. *pag.* 76), tagliate in 4 le coscie, in 3 lo stomaco, in 3 il carcame netto dalle ossa spolpate; e così avrete 10 pezzi, metteteli in una terrina con un po' d'olio, sale, pepe, noce moscata, il sugo di due limoni, un po' di prezzemolo trito, e lasciate così per un'ora. Fate una marinata come s'è detto al N° 1, *pag.* 76; avrete della grassa caldissima nella padella sul fuoco ardente; immergete entro alla marinata i

pezzi di volaglia, gettateli nella padella con la forchetta smovendo il grasso, fate friggere d'un bel color biondo, sgocciolateli su tovaglia, e serviteli caldissimi su tovaglia con prezzemolo fritto. Eccellente ed elegante frittura.

49. - FRITTURA D'OGNI SORTA DI CARNE IN MARINATA ALLA CASALINGA. — Avrete degli avanzi di carne, volaglia, selvaggina cotti, purchè siano buoni e di buon gusto, tagliate in pezzetti grossi il dito pollice, condite con sale, pepe, spezie, un po' d'aglio, un po' di prezzemolo trito, il sugo di due limoni od un po' d'aceto forte, immergete la carne nella marinata suddetta (V. N° 48), fatela friggere, e servitela su tovaglia allo stesso modo. Le animelle, cervelle, zampe cotte a dovere si fanno in marinata allo stesso modo come al N° 48.

50. - FRITTURA DI RISSOLES COTTE AL FORNO (ROSOLATE). — Fate un po' di farcia ai *quenelles* (V. N° 1, *pag.* 74), mischiate un po' di tartufi bianchi o neri ed un po' di lingua salata, tagliate tutto a dadolini piccoli, aggiungendo un po' di sugo ridotto a siroppo, unite bene assieme; fate una pasta sfogliata (V. N° 1, *Pasta, art.* 17), spianata spessa uno scudo, tagliate delle ruotelle con uno stampo di latta largo 8 centimetri; mettete nel mezzo grosso come una castagna di farcia, passate all'intorno un pennello inumidito nell'uovo sbattuto con un po' d'acqua, ripiegate la metà sopra, premete col dito leggiermente all'intorno della farcia (V. N° 28, *Tav. VI*); posatele sopra una foglia di rame, inverniciatele con l'uovo sbattuto, e fatele cuocere al forno piuttosto caldo, ma non troppo, cotte d'un color dorato, servitele fumanti su tovaglia.

51. - FRITTURA DE PETITS VOLS-AU-VENT À LA REINE. — Fate una buona pasta sfogliata (V. *Pasta N°* 1, *art.* 17), tutta finita, riposatela 5 minuti sul ghiaccio se è d'estate, spianata, tagliate tante ruotelle larghe 6 centimetri, spesse il doppio d'uno scudo con uno stampo di latta rotondo, quindi avrete un altro stampo più stretto, che avrà 4 centimetri di larghezza, fate un secondo taglio soltanto sino alla metà dello spessore della pasta, posateli sopra una foglia di rame inumidita d'acqua, ma non troppo, inverniciateli col pennello umidito nell'uovo sbattuto, fateli cuocere al forno piuttosto caldo, cotti di bel color dorato, vuotateli (V. *N°* 14 e 15, *Tav. VI*), tenete conto dei coperti, empiteli

d'una buona *purée à la reine* di volaglia (V. *N°* 102, *art.* 4). Elegante e squisita frittura, che va mangiata calda, servendoli su tovaglia. Questi pasticcetti li potete empire d'un intingolo di volaglia, o d'animelle, o selvaggina, o uova, o pesce, o rane, ecc.

52. – FRITTURA DI PASTICCETTI ALLA POMPADOUR. — Farete un po' di farcia come abbiam detto per le *rissoles* (V. N° 50); fate una pasta sfogliata come i *petits vols-au-vent*, spianata sottile uno scudo, tagliate tante ruotelle con uno stampo di latta rotondo, largo 5 centimetri, posate sopra una foglia di rame metà delle ruotelle, e mettete sopra grosso come una castagna di farcia, passate all'intorno un pennello umidito nelle uova sbattute, mettete sopra un'altra ruotella, premete all'intorno affinchè s'attacchi, inverniciateli sopra coll'uovo, mettete ancora un rotondo sopra largo un trecentesimo dell'istessa pasta verniciato (V. *N°* 15, *Tav. VI*), fateli cuocere al forno piuttosto caldo, ma non troppo, cotti d' un bel color dorato, serviteli fumanti con tovaglia sotto.

53. – FRITTURA DI COSTOLINE D'AGNELLO ALLA PASTA SFOGLIATA. — Prendete due davanti dalla parte delle costole d'un agnello, fate 16 costoline piccole, prive dai nervi, un po' schiacciate, mettetele in un tegame piatto con un po' di butirro, fatele friggere, rivolte e cotte bionde, aggiungete un po' di prezzemolo, funghi, tartufi triti fini, fate friggere un poco, aggiungete un mezzo bicchier di salsa spagnuola, fate ridurre a salsa spessa, un po' di sale, spezie, e lasciate raffreddare; spianate della pasta sfogliata come s' è detto sopra N° 52, tagliatela a cuore, abbastanza grande da poter inviluppare le costolette con salsa assieme a forma di costoline, inverniciate coll'uovo, fatele cuocere al forno d'un bel colore, e servitele fumanti su tovaglia.

54. – CROSTATE ALLA PARIGINA ALL'INTINGOLO DI VOLAGLIA. — Fate una pasta per timballe (V. *Pasta N°* 5, *art.* 17); spianatela sottile come un soldo; avrete dei piccoli stampi di rame fatti dritti un po' a campana (V. *N°* 17, *Tav. VI*); tagliate tanti nastri larghi come l' altezza degli stampi, e lunghi da fare il giro nell' interno, unti gli stampi con un po' di butirro, coprite l'interno di pasta con i suddetti nastri, mettete al fondo un rotondo tagliato collo stampo di latta largo come il fondo, e con un pezzo

della stessa pasta grosso come una noce ben infarinata, comprimete, e fate attaccare la pasta, ben unita empite gli stampi di grani di meliga leggiermente, fateli cuocere al forno d'un color biondo; fate pure cuocere altrettanti coperti tagliati larghi come lo stampo e rotondi, di pasta sfogliata (V. *Pasta N°* 1, *art.* 17) spianata sottile, con un piccolo rotondo sopra dell'istessa pasta, inverniciata col pennello colle uova sbattute, poneteli su d'una foglia di rame, fateli cuocere al forno d'un bel color dorato; vuotate le crostate dalla meliga, e ben nette empitele d'un intingolo di volaglia ben caldo (V. *N°* 74, *pag.* 93), mettete sopra un po' di *béchamelle* grassa, e coprite con i suddetti coperti, e servitele su tovaglia ancora calde. — Ricca, elegante e squisita frittura. Si possono empire le crostate d'ogni sorta d'intingoli, tanto di carne che di pesce, d'uovo, legumi, ecc.

55. - CROSTATE ALLA MONGLAS DI PASTA SFOGLIATA. — Fate una pasta per timballa fina (V. *N°* 5 *Pasta*, *art.* 17), infoderate 18 stampi di pasta come abbiamo detto al N° 54, ma sono più bassi (V. *N°* 16, *Tav. VI*), e si potrebbero coprire di pasta tutto in un sol pezzo, spianandola spessa un soldo, tagliando dei rotondi abbastanza grandi da poter coprire l'interno dello stampo, comprimendoli con un pezzo di pasta infarinata, rendendo uguali le pieghe, tagliate la pasta che sopravanza al bordo, empitele di meliga in grana, fatele cuocere al forno, e finitele coi loro coperti, come s'è fatto al N° 54, tutte ben cotte e nettate, empitele d'un intingolo alla *monglas* (V. *N°* 76, *pag.* 94), e servitele sopra una tovaglia fumanti.

56. - FRITTURA DI CROSTATE DI TAGLIATELLI AL SALPICON. — Fate per quattro uova di tagliatelli (V. *Zuppe*, *N°* 43), tagliateli, imbianchiteli con acqua bollente e sale, cotti teneri, sgocciolateli bene, metteteli in un tegame con 2 ettogrammi di butirro fresco, 1 ettogramma di formaggio parmigiano raschiato fino, un po' di sugo o fondo ridotto a siroppo, sale, pepe, noce moscata, spezie, mischiate tutto bene assieme, versateli sopra una tortiera del bordo alto, unta di butirro, di modo che i tagliatelli siano spessi 3 centimetri, ben lisciati, fateli raffreddare, tagliateli con uno stampo di latta tondo, largo 5 centimetri, rotolateli nella mollica di pane fina, intrise nelle uova sbattute con un po' di sale, rotolatele nel pane dando loro una bella forma ro–

tonda (V. *N°* 18, *Tav. VI*); avrete della buona e bella grassa nella padella calda sul fuoco ardente, tagliate da una parte delle crostate un rotondo con uno stampo di latta largo 2 centimetri, gettatele nella padella poche per volta smovendola, fatele friggere d'un bel colore dorato, sgocciolatele, vuotatele, empitele d'un salpicon (V. *Salse*, *N°* 74), mettete sopra un po' di *béchamelle*, e servitele caldissime su tovaglia. Elegante e buona frittura.

57. - **FRITTURA** di ramequins alla piemontese di tagliatelli. — Fate per 3 uova di tagliatelli cotti ed acconciati come s'è detto sopra, aggiungete un po' di tartufi bianchi d'un buon odore, lavati, nettati, tagliati e mischiati assieme; versateli sopra una foglia di rame, spessi un dito, lasciateli raffreddare; tagliate tanti rotondi con uno stampo di latta, largo 5 centimetri, spalmati di pane, intrisi nell'uovo sbattuto, rotolati nella mollica di pane, dando loro una bella forma tonda (V. *N°* 19, *Tav. VI*), e fateli friggere su tegghia con butirro chiaro, rivolti e cotti d'un bel color bronzino, sgocciolateli su tovaglia, e serviteli scottanti.

58. - **PETITS PATES** à la sarde (pasticcetti alla sarda) — Mettete sopra la tavola 4 ettogrammi di farina bianca, un ettogramma di semola in grana, 4 ettogrammi di butirro impastato, 9 rossi d'uovo, un terzo di bicchiere d'acqua fredda, un po' di sale; impastate tutto bene insieme il più presto possibile, lasciatela riposare un quarto d'ora al fresco o sul ghiaccio, mentre preparate l'intingolo per ripieno: tagliate a dadolini fini 4 ettogr di coscia di vitello fino ben mortificato, priva del grasso e dei nervi, con 3 ettogrammi di lingua salata e cotta, 1 ettogramma di tartufi bianchi nettati, 2 ettogrammi di lardo salato, 1 ettogramma di funghi agri all'aceto, un pollastro scarnato e pelato, tutto tagliato fino, più la polpa di due belle tomatiche pelate e tagliate; fate fondere 3 ettogrammi di butirro fresco con un po' di prezzemolo trito fino, appena fuso mischiate tutte le suddette carni assieme con un po' di rhum, un po' di sugo o fondo ridotto a siroppo, pepe, noce moscata, giusta di sale, tutto ben unito, fate raffreddare, e formate tante pallottole grosse come una noce; spianate la pasta suddetta per due volte, piegatela in quattro, lasciatela riposare, indi spianata spessa 4 millim., tagliate tanti rotondi larghi 6 centimetri con uno stampo di latta, passatevi sopra un pennello di penne umi-

dito nell'uovo sbattuto, mettete sopra una pallottola del suddetto composto, coprite con un altro rotondo di pasta; pizzicate all'intorno colle dita stringendo la pasta, alzandola, dandole la forma d'un carciofo (V. *N°* 20 *Tav. VI*), e fate sopra un piccolo bordo pizzicando fino, fate loro un buco nel mezzo del coperto, poichè ciò fa che non crepino, inverniciateli colle uova sbattute, e finiteli tutti così; posateli sopra una foglia di rame con un foglio di carta sotto; fateli cuocere al forno piuttosto caldo per tre quarti d'ora, cotti d'un bel color bronzino, serviteli fumanti su tovaglia.

Questi pasticcetti si fanno negli stampi di latta o di rame con assai più comodità, e restano una specie di piccole timballine col bordo pizzicato; coperto l'interno degli stampi di pasta spessa uno scudo, compressandola con un po' della stessa pasta infarinata, empite gli stampi del suddetto preparato, coperti, inverniciati, e fatto il buco, finiteli come timballe, fatele cuocere al forno caldo, cotti d'un bel color bronzino, levateli dagli stampi, e serviteli caldissimi. Bella, ricchissima ed eccellente frittura.

59. – **PETITS PATES** ALLA SARDA MAGRI (PICCOLI PASTICCETTI) — Prendete 4 ettogrammi di carne di carpione o carpio, 2 ettogrammi di carne di tinca, 2 ettogrammi di carne di pesce persico, 4 ettogrammi d'anguilla, levate i filetti, e priva dalla pelle e dalle reste, tagliatela a dadolini fini, aggiungete 1 ettogramma di tartufi bianchi o neri, un po' di funghi freschi od all'aceto, e la polpa di 2 tomatiche, e tagliate tutto a dadi. Fate fondere 3 ettogrammi di butirro fresco con un po' di prezzemolo trito fino, appena fuso, mischiate tutte le suddette carni, più 30 grammi d'acciughe lavate, ben nette dalle reste, e tagliate a dadi, un po' di pepe, spezie, sale, un po' di rhum, impastate tutto bene insieme, formateli, e finiteli come s'è detto sopra N° 58.

60. – **FRITTURA** DI VOLAGLIA ALLA VILLEROY — Sventrate 2 pollastri, abbrustiateli, nettateli, lavateli, cucite le gambe entro, fateli cuocere alla *braise* (Vedi *pag.* 76), cotti a fondo ridotto, lasciateli venir tiepidi, tagliateli in otto pezzi. Avrete fatta una buona salsa alemanda (V. N° 7) piuttosto spessa, ben condita, immergete entro i pezzi di volaglia, ben coperti di salsa posateli sopra una tortiera, e lasciateli raffreddare, spalmateli di pane, intrisi nell'uovo sbattuto, con un po' di sale, coperti di mollica di

pane fina, date loro una bella forma. Avrete della grassa o strutto nella padella sul fuoco ardente caldissima, gettateli entro poco per volta smovendo colla schiumatoia, e fateli friggere d'un colore dorato, sgocciolateli, e serviteli caldissimi su tovaglia. Ottima e ricca frittura.

61. - COSTOLINE D'AGNELLO ALLA VILLEROY. — Preparate le costoline come s' è fatto per le costoline alla pasta sfogliata N° 53, ma cotte soltanto con un po' di butirro e sugo ridotto, lasciatele intiepidire e digrassatele; avrete una salsa alemanda come s' è detto per la volaglia al N° 60, finitele, friggetele, e servitele allo stesso modo.

62. - ANIMELLE DI VITELLO O D'AGNELLO ALLA VILLEROY. — Sgorgate, imbianchite 4 animelle di vitello, o 12 animelle d'agnello, fatele cuocere alla *braise* (V. *pag.* 76), cotte ridotte a fondo, lasciatele intiepidire, tagliatele in 5 quelle di vitello, ed in 2 se sono d'agnello, nette dai nervi; avrete una salsa alemanda come s'è detto per la volaglia al N° 60, finitele, panatele, servitele precisamente come s'è detto della volaglia.

63. - VILLEROY ALLA CITTADINA. — Mettete in un tegame 1 ettogramma di butirro sul fuoco, mischiate tanta farina bianca quanta ne potrà assorbire, fate friggere adagio un po' bionda, versate tramenando un mezzo litro di fior di latte, altrettanto di brodo, fate cuocere, e ridotta spessa, aggiungete 3 rossi d'uovo, il sugo d'un limone, sale, pepe, spezie, passatela alla stamigna. Avrete delle carni cotte, avanzi di tavola, come volaglia, vitello, selvaggina, pesce e legumi, purchè siano cotte e d'un buon gusto, tagliatele a pezzetti, immergetele nella suddetta salsa, tratti fuori ben coperti di salsa, lasciateli raffreddare, rotolateli nella midolla di pane, intrisi nell'uovo sbattuto, coperti di pane fino, fritti a gran fuoco nel grasso o strutto caldissimo in padella, cotti di color dorato, serviteli caldi.

64. - FRITTURA DI PETITS SOUFFLÉS ALLA PURÉE DI VOLAGLIA. — Fate una *purée* di volaglia, o di *gibier*, o di legumi (V. N[i] 102, 103, *pag.* 101), ma che sia più spessa, aggiungete 2 rossi d'uovo e 2 bianchi sbattuti in neve per ogni bicchiere di *purée*, ben condita di sale, noce moscata e pepe, empite delle cassette quadre o rotonde fatte di carta (V. N[i] 21 e 22, *Tav. VI*), fatele cuocere al forno caldo moderatamente, finchè cresceranno il doppio del loro volume,

e servitele fumanti. Squisita frittura d'ammalato, ma va mangiata appena cotta.

65. - FRITTURA di ramequins di formaggio. — Mettete in un tegame un bicchier di fior di latte, 60 grammi di butirro, un po' di sale; fate bollire, e mischiate assieme un ettogramma di farina bianca setacciata fina, tramenate forte da formare una pasta liscia e molle, aggiungete un ettogr. di fontina grassa grattugiata, un po' di formaggio parmigiano, mischiate poco per volta 5 o 6 uova intiere, un po' di spezie, giusta di sale; empite le cassette di carta (V. N[i] 21 e 22, *Tav. VI)*, fatele cuocere ad un calor dolce nel forno, e serviteli caldi d'un color dorato, grossi il doppio del volume. Si può mischiare un po' di volaglia o vitello pesto e passato al setaccio.

66. - FRITTURA di ramequins di uova. — Mettete in un tegame 1 ettogramma di butirro con 60 grammi di farina, fate friggere un po' biondo, versate un litro di fior di latte tramenando forte finchè resti liscia, fate cuocere con un po' di curiandoli, sale, pepe; fate ridurre spessa alla metà, passatela alla stamigna, aggiungete 4 uovi cotti duri tagliati a fette sottili, un po' di formaggio con 5 rossi d'uovo, ed i bianchi sbattuti e montati in neve, unito tutto assieme, empite le cassette di carta quadre o rotonde (V. N[i] 21 e 22, *Tav. VI)*, fateli cuocere al forno moderato, cotti di color dorato, e fermi nel mezzo, serviteli caldissimi.

67. - FRITTURA di astecchetti alla genovese di grasso. — Avrete delle cervelle e delle animelle d'agnello, dopo d'essere sgorgate ed imbianchite, fatele cuocere alla *braise* (V. *pag.* 76) con sugo buono, cotte e ridotte a fondo, lasciatele raffreddare, tagliatele a dadi grossi il dito medio, con lingua salata e tartufi neri o bianchi tagliati a pezzetti, e cotti se sono neri, infilzateli negli astecchetti di legno colla forma d'un croccante (V. N° 23, *Tav. VI)*; fate una salsa alemanda (V. *Salse* N° 7), legata spessa, ben condita, coprite gli astecchetti di salsa, lasciateli raffreddare, spalmati di pane, intrisi nell'uovo sbattuto con un po' di sale, coperti di pane fino dando loro una bella forma; avrete della grassa o strutto caldo nella padella sul fuoco, gettateli entro poco per volta, fateli friggere a gran fuoco smovendoli con la schiumaloia, cotti biondi, sgocciolateli e serviteli su tovaglia con prezzemolo fritto nel mezzo ed all'intorno. Eccellente frittura.

68. - FRITTURA DI ASTECCHETTI ALLA GENOVESE DI MAGRO. — Avrete del pesce cotto, come soglia, merlano, o triglia, purchè abbia buon gusto, netto dalle reste e dalla pelle tagliatelo a dadi; avrete un po' di tartufi neri e dei funghi tagliati a dadi grossi il dito, cotti con un po' di butirro, prezzemolo trito, sale, spezie, il sugo d'un limone, mettete il pesce assieme, e fate scaldare senza guastarli, lasciateli raffreddare, infilzateli negli astecchetti, coperti di una salsa alemanda fatta di magro (V. *Salse* N° 8), raffreddati, panati e fritti nell'olio, finiteli e serviteli come sopra N° 67.

69. - FRITTURA DI CAPPELLETTI ALLA NIZZARDA. — Prendete la polpa carnosa dei pesci come nasello, o dentale, o rondanino sventrati e lavati, cotti con un po' d'acqua, sale, aceto, prezzemolo, lasciatelo intiepidire, tagliatelo a dadolini, privi dalle reste e dalla pelle, con un po' di funghi all'aceto triti. Mettete in un tegame un po' d'aglio, cipolla, prezzemolo, trito fino, fate friggere asciutto, aggiungete 2 cucchiai di farina bianca, e fate friggere un poco, versate un bicchiere della cottura del pesce, fate cuocere, ridotto spesso, un po' di sale, spezie, mettete entro il pesce tagliato, bollito un momento assieme, versatelo sopra un piatto, lasciatelo raffreddare; spianate della pasta come s'è detto per le *rissoles* (V. N° 43), ma invece di farle a mezza luna, fatele rotonde come i pasticcetti, del resto finiteli allo stesso modo, ma fritti con olio fino, servendoli fumanti.

70. - FRITTURA DI CAPPELLETTI DI GRASSO. — Questi non sono altro che delle *rissoles* come quelle di volaglia, ma la pasta è tagliata rotonda come i pasticcetti alla *pompadour* (V. N° 52), farciti, serviti e fritti come le *rissoles*, col prezzemolo fritto in mezzo, servendoli caldi.

71. - FRITTURA DI CROCCANTI DI PATATE. — Pelate e tagliate in due 10 belle e buone patate giallognole, mettetele in tegame sul fuoco coperte d'acqua con un po' di sale, fatele bollire, e cotte tenere alla pressione delle dita, sgocciolatele, rimettetele accanto al fuoco, fatele asciugare, passatele al setaccio, rimettetele in tegame sul fuoco con due ettogrammi di butirro fresco, tramenate forte affinchè resti ben liscia, aggiungete mezzo bicchiere di bnon fiore di latte spesso, sale, pepe, noce moscata, versatela sopra una tortiera, lasciate raffreddare, formate dei croccanti ovali, o rotondi, od a peri (V. Nⁱ 2, 3 e 4, *tav.* VI), spalmati di pane, intrisi

nelle uova sbattute, coperti di pane fino, fritti d'un bel color bronzino nell' olio in padella caldissimo sul fuoco ardente, sgocciolateli e serviteli fumanti su tovaglia con prezzemolo fritto. Questi croccanti si friggono ancora soltanto infarinati, e servono per ogni sorta di guernitura.

72. – FRITTURA di ramequins di patate. — Preparate le patate finite come sopra (N° 71), ma aggiungete un po' di formaggio parmigiano grattugiato fino, lasciate raffreddare su tortiera, stese liscie spesse il dito pollice, tagliate tanti rotondi con uno stampo di latta largo 5 centimetri, panati all'uovo come sopra, dando loro una bella forma tonda, posateli su tortiera con butirro chiarificato, metteteli sul fuoco, fateli cuocere rivoltandoli d'un bel color bronzino, disposti sul piatto in corona, serviteli caldissimi.

73. - FRITTURA di patate al gratin per guernitura. — Preparate le patate come s' è detto al N° 71, stese sopra una foglia di rame unta di butirro, spesse un dito, ben liscie, mettete sopra un po' di butirro appena fuso, steso col pennello di penne, spalmato con formaggio e pane pesto, mettetele nel forno caldo affinchè prendano un color dorato, tagliatele rotonde, o quadre, o a mezza luna, disposte sul piatto in corona, servitele caldissime. Si servono ancora per guernitura per ogni sorta di carne.

74. – FRITTURA d'uova in camiciuola al formaggio. — Avrete dell'acqua bollente in tegame sul fuoco con un po' d'aceto e sale, rompete entro 6 per volta 18 uova fresche, appena saranno rappigliate ferme che non si rompano, gettatele in acqua fresca, tagliatele all'intorno pulite. Tagliate una fetta di fontina larga e lunga 3 dita, spessa un dito; avrete un tegame sul fuoco d'acqua bollente, mettete la fetta di fontina entro un cucchiaio bucato, immergete il cucchiaio con la fontina nell'acqua affinchè s'ammollisca, tratta fuori allargate la fontina abbastanza da poter inviluppare l' uovo affogato, ma prima asciutto, e fatele tutte così; spalmatele di pane grattugiato, intingetele nelle uova sbattute, ravvolte nel pane, fatele friggere nell' olio caldo nella padella sul fuoco ardente, fritte ben gialle, sgocciolatele su tovaglia, e servitele caldissime con una tovaglia sul piatto.

75. – FRITTURA d'uova farcite all'inglese. — Fate bollire in tegame con acqua bollente 12 uova, cotte 16 minuti, sgocciolatele e mettetele in acqua fresca, sgusciatele

senza guastarle, tagliatele nel mezzo per lungo; pestate nel mortaio i rossi con un po' di prezzemolo trito, un po' d'aglio, un ettogramma di butirro fresco, un po' di mollica di pane cotta con un po' di fior di latte, e formate una poltiglia, lasciatela raffreddare, mischiate assieme un po' di sale, spezie, un po' di formaggio parmigiano, pestate bene con un uovo intiero e 3 rossi, unite bene, passatelo al setaccio; empite i bianchi cotti, spalmateli di pane, intrisi nell'uovo sbattuto, rotolateli nel pane grattugiato, fateli friggere nell'olio caldissimo in padella sul fuoco ardente smovendoli, rosolati gialli, sgocciolateli e serviteli caldi su tovaglia.

76. - FRITTURA DI CROSTATE DI RISO ALLE UOVA MISTE (D'ŒUFS BROUILLÉS AUX TRUFFES). — Avrete in tegame sul fuoco 2 cipolle trite fine con 1 ettogramma di butirro, fatele friggere bionde adagio, aggiungete 4 ettogrammi di risone nettato e lavato, fate friggere e mescolatelo assieme, versate poco per volta del brodo magro di rane (V. *Brodi* N° 13), o d'acqua salata fin che fa bisogno, onde resti un risotto spesso, cotto al punto levatelo, acconciato con 60 grammi di formaggio parmigiano, 2 ettogr. di butirro fresco, un po' di pepe, spezie, noce moscata, giusto di sale, rimestolate bene, versatelo su tortiera spesso 4 centim., lasciatelo raffreddare, tagliatelo a cuore od a rotondi larghi 5 centim., panateli all'uovo, fateli un buco sopra di 3 centim., friggeteli all'olio, e finiteli come s'è detto al N° 56; vuotatele, empitele di uova miste fatte ai tartufi bianchi alla piemontese (V. N[i] 24 e 25, *Tav. VI)*, come al N. 8, art. 14.

77. - FRITTURA DI RAMEQUINS DI RISO MAGRO. — Fate un riso come si è detto sopra al N° 76, versato sopra una tegghia, allargato liscio spesso un dito, tagliate tanti rotondi larghi 5 centimetri, panateli con uova, friggeteli, finiteli come s'è detto pei *ramequins* di tagliatelli (V. N° 57), e serviteli caldi fumanti.

78. - FRITTURA DI CROCCANTI DI RISO OVALI, O ROTONDI, OD A PERI, ECC. — Fate un riso come s'è detto al N° 76, formate i croccanti (V. N[i] 2, 3 e 4, *Tav. VI)*, farciti d'un intingolo magro (V. *Salse*, N° 75), panateli, friggeteli all'olio, finiteli e serviteli con prezzemolo fritto in mezzo (V. *Croccanti di riso al grasso*, N° 8).

79. - FRITTURA DI BODINI BIANCHI DI PESCE AI TARTUFI BIANCHI. — Fate bollire un litro di fior di latte con della mollica di

pane bianco grattugiata, formate una poltiglia un po' densa con sale, pepe, noce moscata. Avrete dei pesci cotti all'acqua e sale, con un po' di butirro, il sugo d'un limone e dei legumi; cotti a fondo ridotto lasciateli raffreddare, staccate la carne dalle ossa, privi dalle reste e dalla pelle, da averne almeno un terzo della poltiglia; la metà tagliatela a dadi con altrettanto di tartufi bianchi di un buon odore e ben puliti, il resto pestatela nel mortaio, aggiungete la poltiglia di pane, mischiate sei uova intiere sbattute con un po' di sale, ben condita passate tutto al setaccio, unite il pesce ed i tartufi tagliati a dadi. Avrete delle budelle ben nette in acqua tiepida di porco o di montone grosse il pollice, asciugatele, empitele del suddetto preparato, legatele alla distanza d'un decimetro con filo spago; mettetele in tegame con acqua bollente che restino più che coperte accanto al fuoco, ma che non bollino, lasciatele così per mezz'ora, traetele fuori su tovaglia, se sono cotte, si conosce pungendole coll'ago grosso, e se non esce più fuori il ripieno, è segno che sono cotte; metteteli su tegghia con sotto un foglio di carta unto di butirro; tagliate e gettate via i legacci, fate prendere un po' di colore d'ambe le parti, e serviteli fumanti su tovaglia nel piatto. Questi bodini si possono fare allo stesso modo con *purée* di volaglia, di *gibier*, di verdura, unendole all'uovo come una specie di *flan*, e si procede come s'è fatto sopra. Si fanno ancora dolci come le creme rapprese alla caramella, al cioccolato, all'arancio, ecc. (V. *Creme* N[i] 23, 20, *ecc. art.* 17).

80.-**FRITTURA** DI CROSTATE DI POLENTA ALLA FONDUTA AI TARTUFI. *(fondue aux truffes)*. — Mettete un tegame sul fuoco con 2 litri d'acqua con sale, 40 grammi di butirro, fate bollire. Avrete della buona farina di meliga macinata di fresco, giallognola e di buon odore, setacciata non troppo fina; levate a parte un quarto d'acqua, fate una poltiglia bollendo sul fuoco, tramenando forte affinchè resti ben liscia, piuttosto spessa, tratta a canto al fuoco, aggiungete poco per volta l'acqua che avete messo a parte, rimestolando fate cuocere un quarto d'ora, acconciatela con 2 ettogrammi di butirro fresco, 1 ettogramma di formaggio parmigiano grattugiato fino, versatela in un tegame piatto largo da potere restare alta 4 centimetri, lasciatela raffreddare, tagliate tanti rotondi larghi 5 centimetri, fate loro un buco sopra largo 3 cen-

timetri, rotolateli nella farina bianca, friggeteli nell'olio bollente nella padella al fuoco ardente, fritti bronzini, sgocciolateli, vuotateli, empiteli di fonduta ai tartufi (V. *N°* 23, *art.* 13), e serviteli caldissimi su tovaglia.

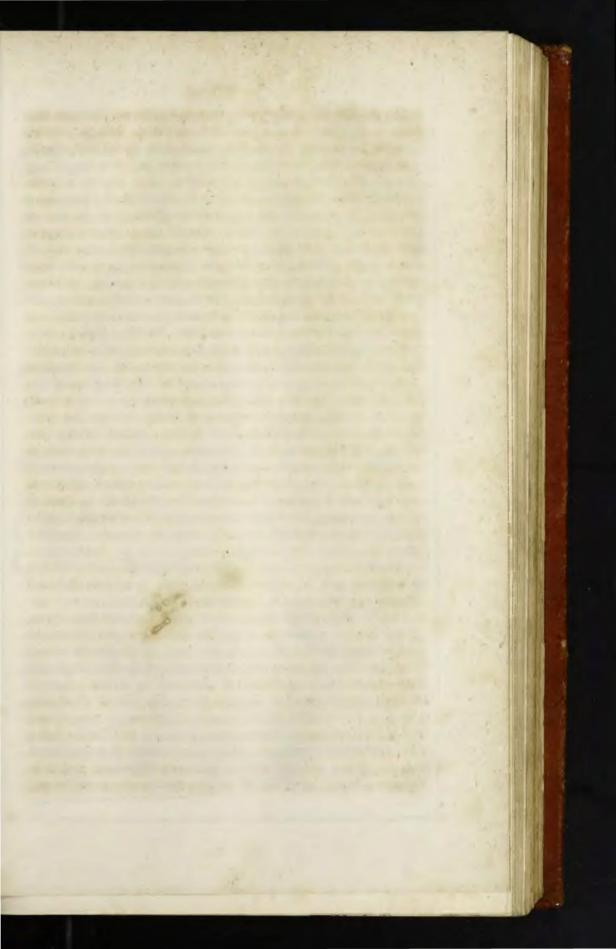
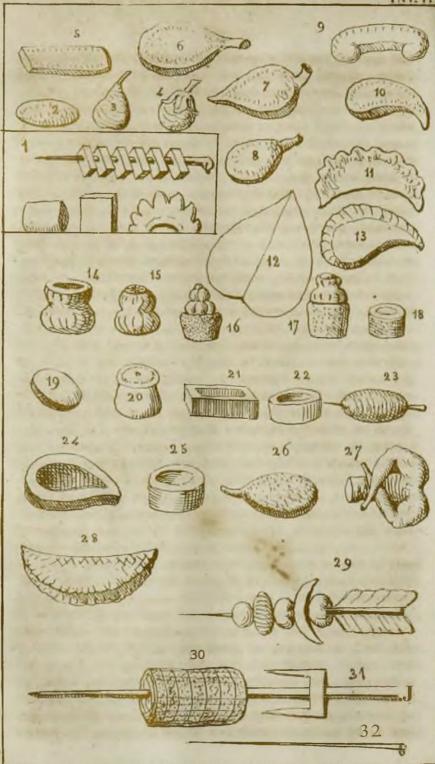
81. - **FRITTURA** DI RAMEQUINS DI POLENTA ALLA PIEMONTESE. — Fate una polenta come s'è detto al N° 80, ma più liquida e colante, mettetene un cucchiaio sopra una foglia di rame umidita d'acqua, posate sopra una fetta di fontina larga un soldo, spessa il doppio, quindi una fetta di tartufi bianchi sotto e sopra, ed un cucchiaio di polenta sopra che copri il tutto, piuttosto molle affinchè resti liscia, tagliateli con uno stampo largo 6 centimetri, panateli coll'uovo e pane, fateli friggere col butirro chiarificato, e serviteli caldi come s'è detto dei *ramequins* di tagliatelli (V. N° 57).

82. - **FRITTURA** DI BISCOTTINI DI POLENTA ALLA CASALINGA. — Fate una polenta come sopra al N° 80, versatela sopra una tortiera umida d'acqua spessa un dito, tagliate delle fette lunghe 8 e larghe 4 centimetri, rotolatele nella farina bianca, friggetele con butirro raffinato a fuoco ardito, rivolti e cotti d'un bel color dorato, e serviteli fumanti.

83.-**FRITTURA** DI RISSOLES D'ŒUFS BROUILLÉS (UOVA MISTE).— Rompete 12 uova in tegame con 60 grammi di formaggio parmigiano o *gruyère* raspato fino, un po' di sale, spezie, pepe, noce moscata, sbattetele bene con un mazzetto di vimini, mettetele sul fuoco con un quarto d'un bicchiere di fiore di latte, 1 ettogramma di butirro fresco, tramenate forte finchè sia cotta spessa, versatele sur un piatto, lasciate raffreddare; spianate della pasta sfogliata come s'è detto delle *rissoles* di volaglia (V. N° 43, *pag.* 121), e finitele allo stesso modo, ma fritte all'olio, e servitele calde.

84. - **FRITTURA** DI RISSOLES D'INTINGOLO DI PESCE, UOVA, RANE, ECC. — Fate un intingolo di magro come s'è detto delle *Salse* N° 75, e finitele come le *rissoles* di volaglia (V. N° 43), ma fatele friggere nell'olio buono, e servitele caldissime col prezzemolo fritto verde nel mezzo.

85. - **FRITTURA** DI CROQUETTES DE GRENOUILLES (CROCCANTI DI RANE). — Tagliate la testa a 2 chilogrammi di rane belle e grosse, pelatele, sventratele, gettatele nell'acqua fresca, lasciatele così per 12 ore, cangiando di tanto in tanto l'acqua, disossate la carne, fatela friggere con 1 ettogramma di butirro, cotta asciutta levate il butirro; fate un brodo colle

1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16
17
18
19
20
21
22
23
24
25
26
27
28
29
30
31
32

ossa appena coperte d'acqua in tegame, un po' di sale, cipolle, carote, cotte per un'ora. Mettete in tegame 1 ettogramma di butirro sul fuoco a fondere, gettate tanta farina quanta ne potrà assorbire, fate friggere di color biondo, versatevi il brodo della cottura delle ossa passato e digrassato, tramenando forte finchè resti liscia, aggiungete un mezzo litro di fior di latte, fatela cuocere e ridurre spessa, legatela con 4 rossi d'uovo, pepe, spezie, giusta di sale, passatela sopra le rane con la stamigna, riunite tutto bene insieme sul fuoco senza farle bollire, lasciate raffreddare, formate dei croccanti, spalmati di pane, intrisi nell'uovo sbattuto, rotolateli nel pane dando loro una bella forma (V. N° 2, *Tav. VI*); mettete una padella con olio sul fuoco ardente, gettateli entro all'olio bollente smovendoli con la schiumatoia, cotti croccanti d'un bel color bronzino, sgocciolateli, e serviteli scottanti sul piatto con tovaglia sotto e prezzemolo nel mezzo.

86. - VILLEROY DI COSCIE DI RANE. — Preparate le rane nette come abbiamo detto sopra al N° 85, tagliatele al fondo della schiena lasciando le coscie attaccate assieme, infilzate una gamba entro il nervo dell'altra, tagliate le zampe, e formate una specie di costolette (V. N° 26 *Tav. VI*), fatele cuocere con un po' di butirro e sale; fate del rimanente una salsa spessa come si è detto sopra ben condita, immergete le rane entro, ben velate, posatele sopra una tortiera, lasciatele raffreddare, spalmatele di pane, ed intrise nell'uovo, coperte di pane grattugiato, friggetele e servitele come sopra.

87. - VILLEROY D'OGNI SORTA DI PESCE ALLA BÉCHAMELLE. — Prendete del pesce cotto al *court-bouillon*, od alla gratella, od alla *braise*, tagliatelo a pezzi lunghi e grossi il dito pollice, privi dalle spine e dalla pelle, oppure ben netti. Fate una *béchamelle* magra (V. *Salse* N° 6), ben condita ridotta densa, immergete il pesce, ben velato, posatelo sopra una tegghia, lasciatelo raffreddare, spalmateli di pane, bagnati nell'uovo sbattuto con un po' di sale, rotolateli nel pane dando loro una bella forma, friggeteli nell'olio bollente, finiteli e serviteli come i croccanti di rane (V. N° 85).

88. - FRITTURA DI RANE ALLA SAINTE-FLORENTINE. — Avrete delle rane preparate, nette, come abbiamo detto al N° 85, tagliatele lasciando attaccato soltanto le due coscie, ad una levate l'osso, ed all'altra girate la carne all'ingiù lasciando

l'osso netto a forma d'una pera (V. N° 3, *Tav. VI*), e se non sono abbastanza grossi, infilzate nell'osso delle altre coscie prive dell'osso, così farà il pero più grosso; rotolateli nella farina bianca uno per volta, intrisi nell'uovo sbattuto con un po' di sale, pepe, spezie, un po' di formaggio parmigiano grattugiato, gettateli nell'olio bollente nella padella sul fuoco ardito smovendo con la schiumatoia, cotti d'un bel colore dorato, sgocciolateli e serviteli fumanti su tovaglia con prezzemolo nel mezzo. Squisita e sana frittura.

89. - FRITTURA DI FILETTI D'OGNI SORTA DI PESCI ALLA SAINTE FLORENTINE. — Levate i filetti d'una trota, o tinca, od anguilla, priva dalle reste o spine e dalla pelle, marinati con olio, pepe, limone e legumi, asciugati e bene infarinati, immergeteli nell'uovo sbattuto con un po' di sale, spezie, fritti all'olio bollente, finiteli e serviteli come le rane (V. N° 88).

90. - FRITTURA DI FILETTI D'OGNI SORTA DI PESCI ALL'ORLY. — Fate i filetti come si è detto sopra, marinati due ore prima con sale, olio, spezie, cipolle, prezzemolo, aceto o limone, asciugati, infarinati, fritti all'olio bollente, biondi, ma non secchi, sgocciolateli, disposti sul piatto in corona con una salsa in mezzo, come tomatica, o *poivrade*, o *rémolade*, ecc. Si fanno ancora così di grasso, ma fritti nel grasso.

91.-FRITTURA DI FILETTI D'OGNI SORTA DI PESCI ALLA MILANESE. — Fate dei filetti come si è detto al N° 89, ma larghi 3 dita a forma di cuore, spessi un dito, intingeteli nell'uovo sbattuto con un po' di sale, pepe, noce moscata, rivolgeteli nel pane, date loro una forma pulita, posateli sopra un tegame piatto con sotto del butirro chiarificato, fateli friggere sul fuoco lento, disponeteli sul piatto in corona, e serviteli con un intingolo o salsa a disposizione (V. *Salse*).

92. - FRITTURA DI FILETTI D'OGNI SORTA DI PESCI ALLA DAUPHINE. — Fate dei filetti come s' è detto al N° 89, larghi due dita e lunghi un dito, spessi come la lamina d'un coltello, stendete sopra un po' di farcia a *quenelles* (V. N° 2, *pag.* 75) mischiata con un po' di prezzemolo trito, un po' di tartufi triti, mettete un filetto sopra, intrisi nell' uovo sbattuto con un po' di sale, spezie, coperti di pane dateli una bella forma quadrilunga, friggeteli come i filetti alla milanese (V. N° 91), serviteli con un intingolo nel mezzo fatto di magro a volontà (V. *Intingoli o Ragout*).

93.-BODINI ALLA RICHELIEU DI MAGRO. — Fate una farcia

come al N° 2, *pag.* 75, datele la forma, e farciti d'un intingolo magro, finiteli e serviteli come s'è detto dei bodini grassi (V. N° 39, *Fritture)*. Le costolette fine si fanno della stessa farcia magra, finite e servite come le grasse (Vedi *Fritture*, N° 40).

94. – FRITTURA DI CROMESQUIS DI RANE. — Preparate le rane tutte finite, condizionate, raffreddate come pei croccanti di rane (V. N° 85), fatene delle pallottole grosse come noci, inviluppatele nelle ostie, immerse in una marinata fatta come al N° 2, *pag.* 76, friggetele all' olio bollente che avrete nella padella sul fuoco ardente, fritte d'un bel colore, servitele scottanti su tovaglia con prezzemolo fritto nel mezzo.

95.-FRITTURA D'OGNI SORTA DI PESCI IN MARINATA. — Prendete del pesce cotto, privo dalle spine e ben netto dalla pelle come al N° 87 della *villeroy*, tagliate dei pezzi lunghi 5 centimetri e grossi come il dito pollice, marinateli in una terrina con un po' di prezzemolo trito, il sugo d'un limone od aceto, un po' d'olio, sale, pepe, lasciate così una mezz'ora, immergeteli entro una marinata fatta come s'è detto al N° 1, *pag.* 76, fateli friggere nell'olio bollente a gran fuoco, poco per volta, d'un bel colore biondo, sgocciolateli, e serviteli fumanti su tovaglia con del prezzemolo fritto.

96. – FRITTURA DI RANE AL NATURALE. — Preparate le rane nette come abbiamo detto dei croccanti al N° 85, tagliatele a metà della schiena ed alla punta delle zampe, rivolgete le gambe all'insù in croce sopra la schiena (V. N° 27, *Tav. VI)*, marinatele con olio, cipolla, prezzemolo, sugo di limone od aceto, sale, pepe, asciugatele, infarinatele e friggetele nell' olio bollente in padella sul fuoco, cotte d' un bel color bronzino, ma non troppo, sgocciolatele e servitele caldissime su tovaglia per piatto o per guernitura.

97.-FRITTURA D'OGNI SORTA DI PESCI D'ACQUA DOLCE E DI MARE. — I pesci destinati a friggere toglietе loro le scaglie, sventrati ben netti, tagliate le ali o pinne, levate i branchiali al di dietro delle orecchie, lavati, asciugati, marinati con cipolle, prezzemolo, un po' di sellero, olio, pepe, sale, il sugo di limone od aceto, lasciate così per 2 ore almeno, asciugateli, infarinateli intieri, o tagliati, o sfilettati, fritti con olio abbondante e caldissimo sul fuoco ardente; ma il punto più essenziale è la loro giusta cottura, cotti sfriggiolanti e d'un bel color dorato, ma non secchi, perchè avrebbero perduta

tutta la loro bontà, e spolverizzati di sale, serviteli caldissimi sur una tovaglia con del prezzemolo fritto nel mezzo; e mangiati subito sono eccellenti.

98. - FRITTURA di trotoline dei fiumi o laghi. — Togliete le squame, sventrate e lavate 12 belle piccole trote argentine, macchiate di puntini rossi, prese fresche, asciugatele, infarinatele; avrete dell' olio bollente sul fuoco ardente nella padella, gettatele entro poche per volta, cotte sfriggiolanti d'un color biondo, sgocciolatele, e spolverizzate di sale, servitele scottanti su tovaglia.

99. - FRITTURA d'anguilla d'acqua dolce — Mettete un' anguilla sulla brace ardente volgendola e rivolgendola fin che crepoli la pelle dappertutto, raschiata, sventratela, lavatela netta bianca, tagliata a pezzi od intera, incerchiata, marinatela come sopra (V. N. 97), asciugata, infarinatela, friggetela e servitela come le trote (V. N° 98).

100. - FRITTURA della lotte grossa. — Pelate e levate le reste all'intorno a 6 *lottes*, sventratele, levate i branchiali al di dietro delle orecchie, cerchiatele colla coda in bocca, marinate come s'è detto al N. 97, asciugate, infarinatele, friggetele e servitele come le trote (V. N. 98).

101. - FRITTURA di lamprede. — Avrete 4 ettogrammi di lamprede vive, lavatele, nette dalle immondizie mettetele per due ore in un bicchiere di fior di latte, sgocciolatele, asciugatele, infarinatele, friggetele a grand olio bollente sul fuoco nella padella, fritte croccanti poche per volta, sgocciolatele, e spolverizzate di sale, servitele scottanti su tovaglia.

102. - FRITTURA di tinche mezzane. — Togliete le scaglie immergendo nell' acqua bollente 6 tinche d' un bel color bronzo verdolino, che non sentano d'odore, raschiate, sventrate, levatele le branchie al disotto delle orecchie, tagliate le ali o natatoie, marinatele come al N. 97, e fritte a gran olio, servitele come s'è detto delle trote (V. N. 98).

103. - FRITTURA di lumache o chiocciole (escargots). — Le lumache sono buone dal mese di novembre sino al mese di marzo; mettete in tegame sul fuoco con 4 litri di acqua, 5 ettogrammi di cenere, quando sta per bollire gettate 1 chilogramma di lumache, lasciatele così per 20 minuti, sgocciolatele, levatele dai gusci, gettatele nell'acqua fresca, e cangiando tre volte l'acqua lavatele bene, e nette dagli interiori e dalla parte nera, marinatele come il pesce

(V. N. 97), ed asciugate, infarinate, e fritte come le trotoline al N. 98, servitele cotte, croccanti e caldissime spolverizzate di sale. Si friggono ancora alla Sainte-Florentine, cioè infarinate, intrise nell'uovo sbattuto, e fritte all'olio bollente, servitele.

104. - **FRITTURA** DI PESCIOLINI, come CHIOZZI, REINE, BARBIONI. — Nettate, sventrate 1 chilogramma di pesciatelli, asciugati, infarinati, e fritti a grand' olio che avrete nella padella bollente sul fuoco ardente, friggeteli pochi per volta smovendoli colla schiumatoia, fritti croccanti e biondi, sgocciolateli, spolverizzateli di sale, e serviteli scottanti su tovaglia.

105. - **FRITTURA** DI BIANCHETTI O GIANCHETTI. — Avrete mezzo chilogramma di gianchetti ben freschi, puliti dalle immondizie, lavati ed asciugati bene sopra una tovaglia, stesi larghi, infarinati, friggeteli pochi per volta a grand'olio bollente, fritti croccanti, serviteli come s' è detto sopra al N. 104 dei pesciolini.

106. - **FRITTURA** DI SARDELLE OD ACCIUGHE. — Avrete 1 chilogramma d' acciughe o sardelle freschissime, tolte le squame, sventrate, strappata la testa, lavate, asciugate, infarinate, friggetele a grand'olio come s'è detto dei pesciolini (V. N. 104), e servitele fumanti su tovaglia, oppure alla Sainte-Florentine come al N. 103.

107. - **FRITTURA** DI GRANCHIOLINI, GAMBERINI, CREVETTES. — Avrete 5 ettogrammi di granchiolini o di gamberini giovani e teneri ancora vivi, puliti dalle immondizie, lavati, asciugati e gettati nell'olio bollente in padella sul fuoco ardito, fritti e cotti d'un color rosso cinabro, sgocciolateli, spolverizzateli di sale e serviteli caldi per guernitura (1).

108. - **FRITTURA** DI MERLUZZO SALATO O BACCALÀ. — Fate dissalare il merluzzo a grand'acqua per 20 ore, imbianchito con acqua bollente, raschiate le squame, ben netto, tagliatelo a pezzi, marinato con un po' d'olio, prezzemolo, cipolla, aglio, triti fini, un po' d'aceto, asciugato, infarinato e fritto di color biondo all'olio bollente.

109. - **FRITTURA** DI PATATE ALLA SAVOJARDA. — Pelate

(1) *N. B.* Benchè non si sia parlato dei grossi pesci di mare, come rondanino, triglie, soglie, lupini, spadini, meriano, orado, razza, ecc. (intendo freschi), altro non si fa che come si è detto al N. 97.

12 belle e buone e grosse patate, fatele a forma di colonne grosse il più che si può, tagliatele in tante ruotelle spesse uno scudo; avrete nella padella sul fuoco del butirro chiarificato abbondantemente (V. *Butirro N.* 3, *pag.* 72), e quando è ben caldo gettate le patate, onde ondeggino ben entro, smovendole con la schiumatoia, e cotte tenere alla pressione delle dita, di color biondo, sgocciolatele, e spolverizzate di sale, servitele su tovaglia caldissime. Eccellente frittura. Si fa nello stesso modo all'olio ed al grasso.

110. – **FRITTURA** di carote. — Raschiate, tagliate 6 grosse e buone carote lunghe un decimetro, grosse il dito mignolo, fatele cuocere con acqua e sale, cotte tenere sgocciolatele, marinatele con olio, sale, prezzemolo trito, il sugo di due limoni od aceto, lasciatele così un'ora, asciugate su tovaglia, infarinatele, friggetele a grand'olio bollente o grassa, che avrete nella padella sul fuoco forte, friggetele croccanti d'un bel biondo, sgocciolate, spolverizzate di zuccaro e sale.

111. – **FRITTURA** di carciofi novelli. — Prendete 6 carciofi novelli e teneri, levate loro il primo giro delle foglie, tornito il culo, tagliate la punta con le spine, tagliati e divisi in quattro, netti dal fieno, marinateli con olio, pepe, sale, sugo di limone, lasciate così un poco, asciugati, infarinateli, intrisi nell' uovo sbattuto con sale, fritti nell'olio o nella grassa bollente in padella sul fuoco forte, fate friggere adagio smovendo con la schiumatoia, cotti teneri d'un bel colore, sgocciolateli e serviteli caldissimi.

112. – **FRITTURA** di broccoli e cavolifiori. — Fate cuocere con acqua e sale 4 broccoli, 2 cavoli fiori, cotti teneri, sgocciolateli su tovaglia, tagliati a pezzi, infarinati e fritti con olio bollente nella padella sul fuoco ardito, cotti croccanti di color biondo, sgocciolati, spolverizzateli di sale, e serviteli caldissimi sopra una tovaglia.

113. – **FRITTURA** di fagiuolini verdi. — Rompete le due estremità levando il filo ad una quantità di fagiuolini verdi, gettateli entro un tegame con acqua e sale bollente sul fuoco, fateli cuocere a gran bollore, cotti teneri e ben verdi, sgocciolateli sopra una tovaglia, marinati con un po'd'olio, sale, sugo di limoni, asciugati, infarinati, friggeteli croccanti con dell'olio bollente come s' è detto sopra dei broccoli e cavolifiori, servendoli scottanti.

114. – **FRITTURA** di zuccotti. — Prendete 8 zuccotti

grossi come un uovo, raschiate un po' la pelle, lavati nell' acqua, tagliate delle fette per lungo spesse uno scudo, fate tanti filetti larghi il dito mignolo, metteteli in una terrina con un po' di sale fino, che loro farà sortir l'acqua, asciugateli torcendoli entro uno strofinaccio, rimetteteli nella terrina, mischiate un uovo intiero, infarinateli e friggeteli a grand'olio bollente pochi per volta, cotti croccanti, sgocciolateli e serviteli su tovaglia.

115. - FRITTURA di barbabietola. — Le barbabietole si fanno cuocere od al forno moderato o sotto la cenere, od in un tegame ristretto con acqua ed un po' di straccio di levante, cotte tenere fin che cedano alla pressione delle dita, tagliatele a fette rotonde o quadre, infarinate, intrise nell' uovo, fritte a grand'olio bollente nella padella sul fuoco ardente, cotte croccanti di color bruno sgocciolatele ed inzuccherate, servitele caldissime.

116. - FRITTURA di funghi. — Avrete 1 chilogramma di larghi cappelli di funghi freschissimi e duri, tagliati a fette spesse il pollice; mettete un tegame con d'acqua sul fuoco, un po' di sale, prezzemolo, timo, lauro, pepe, 2 cipolle bianche, gettate i funghi, bolliti 10 minuti, sgocciolateli, e guardate che se le cipolle si sono conservate bianche, è segno che i funghi sono eccellenti, e saran cattivi se le cipolle divengono nere azzurrognole; asciugati, infarinati e fritti a grand'olio bollente nella padella sul fuoco, cotti croccanti e biondi, sgocciolateli, e spolverizzati di sale, serviteli scottanti su tovaglia. Eccellente frittura, ma va mangiata subito.

117. - FRITTURA di funghi alla milanese. — Prendete 8 cappelli mezzani e duri di funghi freschissimi, pelati bianchi, tagliati in due per la piena loro larghezza, intrisi nell'uovo sbattuto, rotolati nel pane grattugiato fino, metteteli sopra un tegame piatto con butirro raffinato sopra il fuoco ardito, rivolti, e cotti d'un bel colore dorato, spolverizzateli di sale, disposti sul piatto in corona, serviteli caldissimi con un po' di sugo di limone e butirro fuso.

118. - FRITTATA ai tartufi bianchi alla piemontese. — Sbattete bene in una terrina 12 uova con 2 cucchiai a bocca di fior di latte, un po' di sale, pepe, noce moscata, e passateli alla stamigna; avrete 40 grammi di tartufi bianchi di buon odore, lavati, netti dalle macchie, tagliateli a fette sottilissime; mettete nella padella 2 ettogrammi di butirro,

quando incomincia a sfriggolare e divenir chiaro, gettate i tartufi rivolgendoli un momento, gettate le uova in un colpo scuotendo la padella, agitandola in giro; appena rafferma da una parte , rivolgetela dall'altra sempre scuotendo, quand'è dappertutto rafferma e tenera, un po' di color biondo, datele una bella forma tonda od ovale aiutandovi con una paletta di legno o di ferro, versatela sul piatto, e servitela calda.

119. - **FRITTATA** VERDE DI PRIMAVERA (OMELETTE). — Prendete un po' di bietola, una foglia d'erba di S. Pietro, una di menta, un po'd'aglio, un po' di borrana, cipolletta, prezzemolo, pimpinella, lavate e tritate tutto ben fino, mettetele in un tegame con butirro grosso come una noce, fate friggere un poco; sbattete 12 uova con un po' di sale, spezie, passatele alla stamigna sopra le erbe, mischiate tutto bene assieme con 30 grammi di formaggio. Mettete nella padella 2 ettogrammi di butirro, fate friggere, e quando incomincia a chiarificarsi versate le uova in un colpo scuotendo la padella in giro, appena rappresa da un lato rivolgetela dall'altro, cotta tenera d'un bruno verde, ben formata con la palettina, sdrucciolatela sul piatto, e servitela caldissima.

120. - **FRITTATA** SPUGNOSA ALLA CERTOSINA (OMELETTE SOUFFLÉE). — Tritate delle erbe come s'è detto al n. 119, fritte un momento con un po' di butirro, lasciatele raffreddare, mettete 12 rossi d'uovo, un po' di mollica di pane di semola grattugiata fina, due cucchiai a bocca di buon fior di latte, un po' di formaggio parmigiano, pepe, sale, spezie, sbattete bene tutto insieme, formate una pasta liscia, un po' densa, sbattete i bianchi in neve, unite tutto insieme adagio; avrete 3 ettogr. di butirro chiarificato, mettetene la metà nella padella sul fuoco ardito, versate le uova scuotendo la padella in giro ed in alto staccando con la paletta, aggiungendo del butirro; rappresa abbastante rivolgetela dall'altra, agitate di continuo la padella affinchè non s'attacchi, datele una bella forma liscia, mettetela 5 minuti nel forno caldo, e diverrà spugnosa, al doppio; oppure mettendo un coperto con un po' di fuoco sopra e cenere calda sotto ; cotta bionda servitela scottante.

121. - **FRITTATA** DI CIPOLLE (OMELETTE À L'OGNON). — Tagliate 4 cipolle a dadolini ed a fette sottili , fatele cuocere adagio di color biondo nel butirro, cotte tenere, sbattete 12 uova con un po' di sale, pepe, spezie , un po'

di formaggio, mettete la padella sul fuoco con del butirro fritto chiaro, versate le cipolle e le uova tutto assieme, agitate in giro la padella, staccata e rappresa, rivolta dall'altra, cotta tenera di color dorato, versatela sul piatto, e servitela.

122. – **FRITTATA** AI FUNGHI (OMELETTE AUX CHAMPIGNONS). Prendete 6 funghi grossi come uova, nettate e pelate le gambe, tagliateli a fette sottili od a dadi, metteteli in tegame con un po' di prezzemolo trito, un po' di butirro, fate cuocere, ridotto l'umido a due cucchiai a bocca; sbattete 12 uova con sale, pepe, noce moscata, mischiate i funghi e l'umido colle uova, mettete del butirro nella padella sul fuoco forte, cuocetela e finitela come la frittata alle cipolle (*v. n.* 121).

123. - **FRITTATA** AL GIAMBONE, O SALAME, O PRESCIUTTO. — Fate dei bastoncini grossi il dito, dei suddetti generi, tagliateli a fette sottilissime rotonde, oppure tritati fini; sbattete 12 uova con un po' di sale, un po' di formaggio fino, mischiate col salame, o giambone, o presciutto, mettete la padella con del butirro sul fuoco ardente, cuocetela, finitela e servitela come la frittata alle cipolle (*n.* 121).

124. - **FRITTATA** CON SPARAGI O PISELLI VERDI. — Fate cuocere con acqua e sale bollente 2 mazzi di sparagi mezzani freschissimi, puliti, e rotto il verde, tagliateli grossi come piselli, cotti a gran bollitura affinchè restino ben verdi, sgocciolateli; sbattete 12 uova con pepe, sale, un po' di formaggio buono grattugiato fino; mischiate gli sparagi; mettete 2 ettogrammi di butirro nella padella sul fuoco forte, fritto chiaro, versate in un colpo le uova agitando la padella in giro, scuotendo in alto, rappresa appena da una parte rivolgetela dall' altra, aggiungete del butirro se fa bisogno, cotta di color dorato, sdrucciolatela sul piatto e servitela fumante. Coi piselli cotti verdi si fa allo stesso modo.

125. – **FRITTURA** DI SUBRIQUES ALLA CASALINGA. — Avrete degli avanzi di tavola come bollito, arrosto di volaglia o di selvaggina, legumi, purchè siano cotti e di buon gusto, triturati con un po' di prezzemolo, una foglia d'erba di S. Pietro, un po' d' aglio, sale, spezie, formaggio *gruyère* grattugiato fino, un po' di mollica di pane grattugiata, inzuppata densa con un po' di fior di latte, mischiate, tritate, impastate tutto insieme in una terrina con delle uova, e fate una pasta da poter formare dei mucchietti grossi come noci che non s'al-

larghino, messi sopra una foglia di rame o padella con del butirro fuso chiarificato, fateli cuocere rivoltandoli, cotti d'un bel color dorato, e teneri, disposti sul piatto in corona serviteli caldissimi. Eccellente ed economico piatto di famiglia.

126.- **FRITTURA** DI SUBRIQUES FATTA DI QUALUNQUE PURÉE. — Avrete degli avanzi di carne cotta come s'è detto sopra, intendendo che sia buona e di buon gusto, del resto fate la composizione allo stesso modo, pestatela, passata al setaccio, ben condita, aggiungete le uova poco per volta, ma che resti spessa da poter formare i *subriques* (*v. n.* 125) nella padella col butirro fuso chiaro senza che s'allarghino, fate friggere sul fuoco lento, e cotti fermi da una parte, rivolgeteli dall'altra, cotti d'un bel color bruno sgocciolateli su tovaglia, e disposti sul piatto in corona serviteli caldi.

127.- **FRITTURA** DI SUBRIQUES VERDI (FRITTELLE D'ERBE.) — Prendete un pugno d'erba bietola con un po' di spinaci, un po' di borrana, una cipollina fresca, pimpinella, mondate, lavate, spremute, tritate finissime, mettetele in tegame con un po' di butirro, fate friggere ed asciugate l'erbe sul fuoco adagio, aggiungete un po' di pane pesto, un po' di formaggio buono grattugiato fino, spezie, sale, 4 uova intiere, formate una pasta piuttosto densa: mettete del butirro sopra una teggbia del bordo, fatelo friggere chiaro, formate sopra dei mucchietti di pasta grossi come una noce, fritti fermi da una parte rivolgeteli dall'altra con una palettina di legno, fritti e cotti di color bronzo verde, sgocciolateli caldi su tovaglia, asciugate il grasso, e disposti sul piatto in corona serviteli caldissimi. Si possono inzuccherare per chi ama il dolce.

128.- **FRITTURA** DI SUBRIQUES ALLA CAPUCINA (FRITTELLE). — Avrete l'istesse erbe, fatele allo stesso modo, ma invece del pane, mettete delle ostie, abbastanti da formare una pasta come s'è detto sopra (*n.* 127), ben conditi, fatti, cotti sgocciolati, serviti ben caldi, e spolverizzati di zuccaro.

———

ARTICOLO 6°

DEL BUE

INTRODUZIONE.

La carne del bue è uno degli alimenti più utili per comporre una buona cucina, il bue ucciso di fresco non è buono a mangiare, ma è eccellente per fare sughi e brodi buoni; le carni esposte ad un luogo fresco, arioso e secco più o meno di tempo, all'inverno sino a 10 giorni incirca, diverranno tenere e mortificate, e non soltanto il bue, ma di tutte le carni a mortificarsi, si procede in tal modo. Gli stomachi robusti e sani la digeriscono facilmente, ed i deboli la digeriscono purchè sia ben cotta alla *braise* sugosa e tenera, e si trovano bene usandola però moderatamente. Il bue dai 3 ai 5 anni contiene l'alimento più nutritivo e ristorativo delle altre carni; la buona carne di bue avrà un rosso bruno col tessuto fino intrecciato di bianco, e la grassa d'un bianco giallognolo. Il bue e tutti gli animali che usiamo per alimento, se furono uccisi allorchè erano stanchi di fatica o viaggio lungo, le carni diventano secche, riscaldanti e più difficili a digerirsi; perciò non può il cuoco precisare l'ora della cottura atteso la qualità del bue, ma pizzicando la carne con due dita, se si lacera facile, è segno di tenerezza, e se è umida ed attaccaticcia, è segno che fu troppo mortificata; badate pure che non senta d'odore cattivo, poichè nei giorni piovosi è facile a diventare attaccaticcia e corrotta.

1. - LONGIA DI BUE ALLA MODA (BOEUF À LA MODE). — Prendete 4 chilogrammi di longia di bue ben mortificata, disossata, lardata per lungo con lardo, presciutto e tartufi neri, tagliati grossi il dito indice e lunghi 5 centimetri, introdotti con una grossa lardaiuola od un bastone grosso il dito colla punta aguzzata. Ruolatela a forma di valigia, legatela con filo spago, mettetela in una braciera con 2 carote, 3 cipolle, un po' di sedano, nettati e tagliati grossi, della grassa trita o butirro, timo, lauro, un po' di sale, 2 garofani; fate rosolare sul fuoco versando un po' d'acqua di tanto in tanto, tutto ben biondo, versate mezza bottiglia di vino di Marsalla o Madera con 3 litri d'acqua,

fate cuocere adagio con fuoco sotto e sopra od al forno per 4 ore; cotta tenera d'un bel color dorato quasi ridotta a fondo, sgocciolata sopra un piatto, staccate il fondo con un po' d'acqua, digrassatelo bene e passatelo alla stamigna. Avrete una guernitura di patate cotte come si è detto alle salse, n. 100, posto il bue sul piatto ovale con le patate intorno ed un poco del suo sugo o cottura, ma che non sia troppo salata. Si può servire il sugo in una salsiera a parte. Eccellente e ricco piatto.

2. - CULATTA DI BUE BOLLITA ALLE LATTUGHE FARCITE. — Prendete 5 chilogrammi di culatta di bue mortificata, disossatela, battetela un poco col pistello, legata con filo spago dandole una bella forma, mettetela in tegame o marmitta ristretta che vadi bene al suo volume, coperta d'acqua fredda con un po' di sale, una cipolla con due garofani ed una carota, mettetela sul fuoco, fate bollire schiumando bene, fate cuocere accanto al fuoco lentamente e coperta la marmitta per 3 ore; cotta, deve restare tenera, sugosa, d'un eccellente gusto, ed il brodo quasi consumato a fondo, ed un po' digrassata, servitela sopra un piatto con all'intorno una guernitura di lattughe farcite (*v. salse*, *n.* 90). Si serve a parte una salsa piccante (*v. rémolade*, *n.* 52).

3. - BUE GUERNITO ALLA FIAMMINGA (BOEUF BRAISÉ À LA FLAMANDE). — Prendete una longia di bue ben mortificata di 4 chilogrammi, disossata, un po' battuta col pistello, ruolata in forma di valigia, legata con filo spago, mettetela in una braciera della sua giusta grandezza o tegame, con della grassa trita o butirro con 2 carote, 3 cipolle, un po' di selleri, porri mondati tagliati a fette grosse per traverso, timo, lauro, 3 garofani, un po' di sale, mettete gli ossami, ponetela sul fuoco, fate rosolare tutto bene, spruzzando con un po' d'acqua di tanto in tanto, tutto ben biondo, versate dell'acqua appena che copra la carne, fate bollire accanto al fuoco adagio per 4 ore, cotto tenero a fondo ridotto, ben rosolato, sgocciolato sul piatto, fatelo colorire un poco al forno ardente, un po' digrassato, mettetelo sopra un piatto ovale con una guernitura decoratamente fatta alla *flamande* (*v. n.* 97, *salse*) disposta all'intorno d'un buon gusto che faccia bella figura, con 6 asticciuole fatte per guernitura piantate sopra (*v. n.* 29, *tav.* VI). Ottimo ed elegante piatto.

4. - BUE ALLO SCARLATTO. — Prendete un pezzo di cu-

latta di bue mortificata, di 5 chilogrammi, disossatela, lardatela come si è fatto per il bue alla moda con tartufi e lardo, mettetela in una pignatta di terra inverniciata, con 4 ettogrammi di sal comune, e 30 grammi di salnitro, un po' di cocciniglia, un po' di ginepro, spezie, 2 cipolle a fette, prezzemolo intero, timo, lauro, un po' di bassilicò, 4 garofani, pestate un poco di sale e salnitro, e fregate bene sulla carne, mischiate tutto colle droghe, coprite la pignatta, bisogna rivolgerla scuotendola col miscuglio tutti i dì per 16 giorni, fatela cuocere in una pentola o marmitta con acqua e vino bianco o nero, con 2 cipolle, 3 porri, un po' di sedano, 2 carote nettate e tagliate, fate bollire cheto per 4 ore, cotta tenera, sgocciolata e pareggiata, servitela con una *purée* di lenticchie (*v. salse*, *n.* 85). Per servirla fredda si lascia raffreddare nella sua cottura in un vaso di terra, servendola guernita di gelatina. Deve restare d'un buon gusto e d'un bel colore scarlattino.

5. - ROSBIF À L'ANGLAISE. — Avrete una bella lombata o longia di bue di 6 chilogrammi ben mortificata, disossatela, spolverizzata di sale all'indentro, con un po' di grassa di rognoni trita, inviluppata a forma d'una valigia, ben legata con forte filo spago, infilzate la forchetta coll'asta nel mezzo del bue (*v. n.* 30, *tav.* VI), e fate entrare la forchetta nel bue acciocchè non giri; inviluppate di larghi fogli di carta unti di butirro chiarificato, spolverizzati di sale, e legati con filo spago, più un'asticciuola sopra abbastanza forte e lunga d'essere legata alle due estremità per tener fermo il bue. Mettete lo spiedo sul girarrosto, fate cuocere ad un fuoco moderato per 3 ore incirca, bagnandolo soventemente con del butirro che avrete nella leccarda; levatelo alla sua giusta cottura che è il punto più essenziale, e si conosce quando non stilla più goccie sanguigne, ma sgocciola sugo, ed al tatto è raffermo e non floscio, levatelo, servitelo con patate rotonde grosse come noci, cotte nel butirro di color biondo, staccate il sugo della leccarda con un po' di brodo, passato alla stamigna, ben digrassato, mettetelo sotto con le patate; e servite a parte la salsa al rafano (*v. salse n.* 51.).

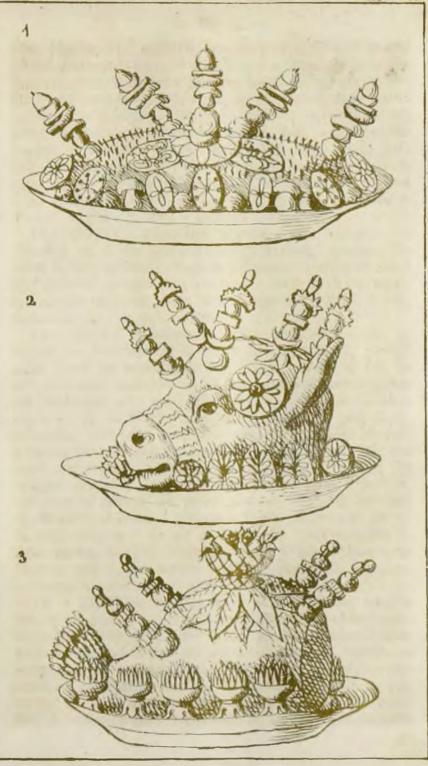
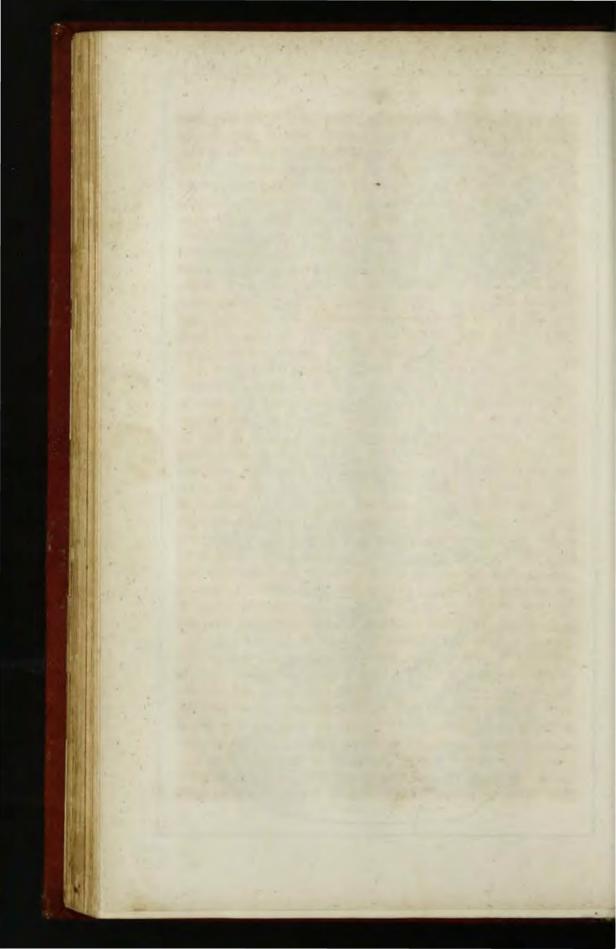
6. - FILETTO DI BUE GUERNITO ALLA GODARD. — Prendete un bel filetto di bue che si trova sotto i rognoni, ben mortificato, disossato, pareggiato dai nervi, piccato o trapuntato di lardo un po' grosso, marinato 2 ore avanti di farlo cuo-

cere, con un po' di cipolle, prezzemolo, carote, sedano, puliti, il sugo di due limoni, un po' d'olio fino, sale, pepe, spezie. Mettete in una navicella della grassa trita, un po' di butirro, legumi tagliati, un po' di lardo trito, sale, timo, lauro, ponete sopra il filetto legato dandole bella forma, coperto di lardo dove non è piccato ed un foglio di carta unta sopra, un bicchiere d'acqua, un bicchiere di vino di Madera, due ore avanti di recarlo a tavola, mettetelo sul fuoco ardente, fate rosolare, mettetelo nel forno, o con fuoco sotto e sopra, bagnando di tanto in tanto acciocchè resti umido e sugoso, che è ciò che forma la bontà del bue, cotto giusto, tenero, e verniciato colla sua cottura, sgocciolato, mettetelo sul piatto con una bella guernitura alla godard (*v. salse, n.* 73), con 5 asticciuole fatte di creste, tartufi, *quenelles*, funghi, lingua salata (*v. n.* 1, *tav.* VII).

7. - FILETTO DI BUE AL VINO DI MALAGA ALLE CIPOLLE. — Prendete un filetto di bue, pareggiato dai nervi, disossato, piccato con lardo grosso, fatto tondo in forma di turbante, legato con filo spago, mettetelo in tegame con grassa ed un po' di lardo trito, prezzemolo, cipolle, carote, sedano, porri puliti e tagliati, sale, noce moscata, timo, lauro, due garofani, mettetelo sul fuoco ardente con 2 bicchieri d'acqua poco per volta, fate rosolare bene senza che prenda odore di bruciato, versate una bottiglia di vino di Malaga, fate cuocere adagio per 2 ore con un foglio di carta unta sopra, coperta la casserola con fuoco sotto e sopra, od al forno caldo, cotto tenero e sugoso, sgocciolato, servitelo con una guernitura di cipolle (*ognons glacés*, V. *Salse*, N. 91), staccate il fondo della sua cottura con un po' d'acqua, digrassato, passato, ridotto, servitelo a parte col bue, badando che non sia troppo salato. Ricco ed eccellente piatto.

8. - FILETTO DI BUE ALLA GIARDINIERA (BŒUF À LA JARDINIÈRE). — Prendete un filetto di bue ben mortificato, privato dai nervi, trapuntato o piccato di lardo nel mezzo, ed alle due estremità, coprite di fette di lardo la parte non lardata, fatelo cuocere come il bue alla *godard* (V. N. 6); e servitelo con una bella guernitura alla giardiniera, disposta con bel gusto (V. *Salse*, N. 92).

9. - BIFSTEK À LA MAÎTRE D'HÔTEL CON PATATE. — Prendete un filetto di bue ben mortificato privato dai nervi e dalla pellicola, tagliate delle fette spesse 3 centimetri, schiac-

1
2
3

ciate leggermente, marinate con sale, pepe, il sugo di due limoni, prezzemolo, cipolle mondate e tagliate, un po' d'olio fino, mischiate tutto bene insieme lasciateli così per 2 ore, lavate ed asciugate i *bifstek*, intrisi nel butirro fuso, metteteli sopra la graticola sulla brace ardente, rappresi da una parte, rivolgeteli dall'altra, appena che non sgocciolano più sangue, e non più rossi nel mezzo, è il punto della loro cottura, disponeteli sul piatto in corona, ove stilleranno un sugo rosso, mettete nel mezzo delle patate fatte e cotte come al N. 100 *Salse*, versate sopra la salsa *à la maître d'hôtel* (V. *Salse*, N. 28), e serviteli caldissimi.

10.- BIFSTEK À L'ANGLAISE (BRACIUOLA ALLA GRATELLA). — Prendete un filetto ben mortificato, disossato, spogliato dai nervi e dalla pellicola, tagliate i *bifsteks*, e marinati, cotti alla gratella, precisamente come si è detto al N. 9, serviteli con una *purée* di patate fatta all'*anglaise* (V. *Salse*, N. 84), e verniciateli col sugo ridotto.

11. - SAUTÉ DI FILETTO DI BUE AL VINO DI MARSALLA AL MINUTO. — Prendete un filetto di bue mortificato, pareggiato, privo dai nervi, tagliatelo a fette spesse due dita, un po' schiacciate, mettetele sopra una tortiera di rame stagnata col bordo alto, con del butirro fuso o chiarificato, mettete sopra un po' di funghi, tartufi neri, un po' di prezzemolo, e cipolla triti fini; e dodici minuti avanti di servirli a tavola poneteli sul fuoco ardente, cotti fermi da una parte, rivolgeteli dall' altra, appena che non stillano più sangue, metteteli sul piatto in corona, scolate il butirro, rimettete la tortiera sul fuoco con 2 bicchieri di vino di Marsalla, staccate il tritume e fatelo ridurre con un po' di salsa spagnuola, un po' di sale, pepe, noce moscata, ridotta spessa da velare, versatela sopra i *sautés*. Eccellente boccone che si può servire con un intingolo alle spugnole, o funghi, o salsa al capriuolo (V. *Salse*, N. 19, ecc.).

12. - SAUTÉ DE NOIX DE BOEUF ALLA BORGHESE (NOCE DI BUE IN BRACIUOLE). — Avrete un taglio di 2 chilogrammi di coscia di bue detta noce (*noix*), privata dai nervi e dalla pellicola, tagliate delle fette spesse un dito, ben battute col pistello, dando loro una bella forma rotonda od ovale, pareggiandole, mettetele sopra una tortiera con un po' di butirro, un po' di lardo trito, mettetele sul fuoco ardito, fate rosolare da ambe le parti, e mettetele in tegame; gettate nella

tortiera 2 cucchiai di farina bianca, fate friggere tramenando un momento, versate 2 bicchieri di vino bianco con altrettanto di brodo od acqua, staccate il tutto dalla tortiera, passatelo alla stamigna, sopra le braciuole, aggiungendo un po' di sale, spezie, fatele cuocere per 2 ore appena che borbottano chetamente; coperte con fuoco sotto e sopra, cotte tenere, tratte sul piatto, messe in corona, devono restare bionde e sugose; digrassate la salsa, versatela sopra servendoli caldi.

13. - SAUTÉ AL CHOCROUTE ALLA PIEMONTESE. — Prendete della coscia di bue come si è detto sopra al N. 12, fatti e cotti allo stesso modo col vino o senza, poichè ciò non importa, purchè siano ben conditi, teneri, sugosi, velati della loro salsa un po' spessa, serviteli con il *choucroute* sotto (V. *Salse*, N. 93). Si possono servire con ogni sorta di *purée*.

14. - SAUTÉ DI FILETTO DI BUE ALL' ARLIQUINE. — Avrete un filetto di bue ben mortificato, disossato, privato dai nervi e dalla pelle fatelo a pezzi lunghi un decimetro, tagliateli per lungo spessi un dito e larghi due in forma di filetti un po' schiacciati, piccate gli uni con lardo, gli altri con lingua, con tartufi neri, con *cornichons* verdi (piccoli cocomeri verdi all'aceto), tutti ben piccati, metteteli sopra una tegghia del bordo basso con butirro fuso, e 20 minuti prima di servirli, metteteli sul fuoco, fateli rosolare con un po' di sugo ed un po' di sale, coprite la tegghia con fuoco sopra od al forno caldo, cotti teneri, umidi, rosolati biondi, ridotti a fondo, adagiati sul piatto in forma di corona, serviteli con in mezzo il *ragout* od intingolo all'*arliquine* (V. N° 65, *Salse*).

15. - ENTRECOTES GRILLÉES. — Prendete 2 chilogrammi di bue nelle costole verso i rognoni, mortificato, disossatelo, tagliatelo in tre in forma di grosse costolette, ben pareggiate, schiacciate, marinate con un po' d'olio, prezzemolo, cipolla tagliata, il sugo di due limoni, sale, pepe, lasciate così per due ore, asciugatele, immergetele nel butirro fuso, mettetele sulla gratella al fuoco lento, rivolgendole di tanto in tanto, spruzzate col pennello bagnato nel butirro fuso, cotte sugose, non più rosse nel mezzo, disponetele sul piatto con salsa *Robert* (Vedi *Salse*, N. 16).

16. - COSTOLE DI BUE BRAISÉE ALLA CITTADINA. — Prendete una fetta grossa di 2 chilogrammi di bue nelle co-

stole, mortificato, rompete le ossa, schiacciate col pistello, formate una ruotella, legata con filo spago, mettetela nella casserola con un po' di lardo, un po' d'aglio, prezzemolo trito, sale, spezie, una carota, 2 cipolle, un sedano, mondate e tagliate a fette, fate rosolare sul fuoco, bagnando con un po' d'acqua o vino bianco di tanto in tanto finchè abbia preso un bel color biondo, versate un litro d'acqua, e fate cuocere cheto per un'ora. Pelate 4 rape, 4 patate, tagliatele in quattro, 16 cipolline pelate, mettete tutto all'intorno del bue con otto foglie di cavolo nettate e lavate, ed un po' di sale; fate cuocere ancora 2 ore adagio coperte con fuoco sotto e sopra, cotte tenere a brodo ridotto, digrassatelo, servitele sul piatto con tutti i legumi all'intorno, guardando che vada bene di sale. Sano ed eccellente piatto di famiglia.

17. - CODE di bue alla casalinga. — Prendete due code di bue, tagliatele a pezzi lunghi 3 dita, fateli imbianchire con acqua sul fuoco, bolliti 12 minuti, gettateli in acqua fresca, asciugateli, fateli rosolare nella casserola con 1 ettogramma di butirro, 4 cipolle tagliate a fette grosse, aggiungete il bue con 3 cucchiai a bocca di farina bianca, tramenate tutto bene insieme, versate un litro d'acqua, un po' di sale, pepe, spezie, fate cuocere accanto al fuoco per 5 ore, coperto con fuoco sopra e sotto, guardando che non abbruci; tritate un poco 6 funghi all'aceto, metteteli assieme, disponete i pezzi sul piatto, digrassate la salsa e versatela sopra. Si può servire con salsa alle tomatiche.

18. - LINGUA di bue alla salsa rémolade. — Prendete una bella lingua di bue, lasciatela 4 ore nell'acqua tiepida, indi gettatela nell'acqua bollente per 10 minuti, tratta fuori, raschiate la pelle, mettetela in una casserola con cipolle, carote, sedano, nettate e tagliate, un po' di butirro, una larga fetta di lardo sopra, fate rosolare, aggiungete un litro d'acqua, 2 bicchieri di vino bianco, sale, pepe, spezie, 2 garofani, timo, lauro; fate cuocere coperto con fuoco sotto e sopra adagio per 5 ore, cotta tenera, sugosa, servitela tagliata in due con una salsa *rémolade* (V. *Salse*, N. 18), aggiungete il suo fondo o cottura allungata, digrassata, passata alla stamigna e ridotta che vadi bene.

19. - LINGUA di bue alla scarlattina. — Lasciate sgorgare 8 ore nell'acqua una bella lingua di bue, ben asciu-

gata, battuta un po' col pestello, qua e là sforacchiata con un grosso ago, strofinata con 2 ettogrammi di sale comune e 15 grammi di salnitro, finitela e fatela cuocere come s'è detto del bue (V. N. 4), e servitela calda alla *purée* d'acetosella, o fredda con gelatina, pelata e tagliata deve essere d'un bel color scarlattino.

20. - PANCIA DI BUE ALLA FAMIGLIARE. — Avrete 2 chilogrammi di pancia tagliata a pezzi larghi e lunghi 3 dita, imbianchiti 12 minuti nell'acqua bollente, tratti nell'acqua fresca, fateli cuocere in un bianco per 6 ore come si fa per i palati (V. *Bianco N° 1, pag.* 74), cotti teneri, sgocciolateli; fate friggere nella padella con del butirro 6 cipolle tagliate fine, fritte e cotte tenere d'un bel color biondo, gettate i pezzetti di pancia con un cucchiaio di brodo, fate cuocere per 10 minuti adagio con un po' di sale, pepe, spezie; mettete i pezzi sul piatto col resto sopra.

21. - PALATI DI BUE CON SALSA ALL'ITALIANA. — Nettate e fate cuocere dei palati come s'è detto al N. 3 *delle fritture*, presi freddi, tagliate delle fette a forma di cuore larghe 3 dita, mettetele sopra una tortiera del bordo con un po' di sugo ridotto, fate cuocere e rosolare col sugo, disponeteli sul piatto, versate sopra una salsa all'italiana (V. *Salse*, N. 22), e serviteli caldissimi.

22. - PALATI ALLA PIEMONTESE AL GRATIN. — Avrete dei palati come sopra (N. 21), tagliati in quattro larghi 2 dita, tagliate altrettante fettine quadre, spesse uno scudo di grassa di poppa cotta con acqua e sale, sgocciolata e raffreddata; avrete un piatto che resista al fuoco da servire a tavola, mettetevi della farcia al *gratin* (V. N. 5, *pag.* 76), disponete i palati in corona sul piatto con un po' di farcia tramezzo, ed una fetta di poppa coprendo all'intorno di farcia col coltello, copriteli di fette di lardo, fate colorire al forno caldo, digrassateli, e servite nel mezzo una salsa ai tartufi bianchi (V. *Salse*, N. 25).

23. - ROGNONI DI BUE ALLA BORGHESE. — Nettate 4 rognoni dai nervi, tagliateli a fette sottili; ponete la padella sul fuoco ardito con 4 cipolle tagliate a fette sottili, un po' rosolate con 1 ettogramma di butirro, gettate i rognoni, fateli saltellare, appena asciutti, aggiungete un bicchiere di buon vino di Marsalla o Madera, un po' di sale, spezie, pepe, coprite la padella un momento, versateli sul piatto e serviteli caldi. Ottimo piatto per *déjeuner*.

24. - ROGNONI AL MINUTO ALLA GRATELLA. — Prendete 4 rognoni di bue, tagliateli in due, marinati con un po' di sale, pepe, cipolla tagliata, prezzemolo, olio fino, lasciate così per 2 ore; poneteli sulla gratella sul fuoco vivo, umidite con dell' istessa marinata col pennello, rappresi da una parte, rivolgeteli dall'altra, cotti appena non più rossi nel mezzo, serviteli caldi con una salsa ai *cornichons* (Vedi *Salse*, N. 42).

25. - CERVELLE DI BUE ALLE CIPOLLINE (MATELOTE). — Avrete 2 cervelle freschissime, pelatele entro l'acqua tiepida, cambiate l'acqua finchè siano dissanguinate, e bianchissime, mettetele in tegame con un po' d'acqua, aceto, sale, prezzemolo, pepe, fate bollire per 10 minuti, sgocciolate, rimettetele nella casserola con un po' di sugo, un po' di butirro, un po' di vino bianco, due fette sottilissime di lardo, cotte e ridotte a fondo ben bionde e rafferme, servitele sul piatto con una guernitura di cipolline cotte, come s'è detto al N. 91 delle salse (*Ognons glacés*).

26. - CERVELLE DI BUE AL BUTIRRO NERO (BEURRE NOIR). — Preparate e cotte le cervelle precisamente come sopra (N. 25), sgocciolate, mettetele sul piatto, e servitele col butirro nero fatto come al N. 35, *delle salse*, e prezzemolo all'intorno fritto verde nel butirro.

27. - CERVELLE DI BUE IN SALSA AI CAPPERI. — Preparate le cervelle, e cotte come al N. 25, disponetele sul piatto, e servitele con una salsa ai capperi come si è detto al N. 10 *delle salse*.

28. - CERVELLE DI BUE IN SALSA AI TARTUFI BIANCHI. — Cotte, finite e ben condite, come s'è detto al N. 25, servitele caldissime con una salsa ai tartufi bianchi fatta come al N. 25 delle salse. Resta inutile il proseguire, perchè variando la salsa, cangia il nome del piatto, poichè come al N. 25 è il miglior modo di cuocerle.

29. - HACHIS DI BUE (TRITUME). — Avrete degli avanzi di bue cotto stato servito a tavola, purchè sia di buon gusto, oppure cotto espressamente alla *braise*, levate i nervi e le ossa, e tritatelo. Mettete in un tegame un po' di butirro, 2 cipolle trite fine, fatele cuocere e biondire adagio sul fuoco, aggiungete un po' d'aceto e due bicchieri di buon brodo, cotto un momento, gettate il bue trito, fate bollire tutto insieme, ridotto un po' spesso, giusto di sale, pepe, noce

moscata, versatelo sul piatto con sopra delle uova affogate fatte al momento (V. *art.* 14, *N.* 10), ed all'intorno dei crostini di pane fatti a forma di creste di galli, fritti nel butirro di color dorato. Servitelo caldissimo.

30. – ÉMINCÉS DI BUE IN CROSTATA GRATINÉE. — Avrete del bue come s'è detto sopra, oppure cotto alla *braise* espressamente, tagliatelo a fette sottili larghe un soldo, nette dai nervi e dagli ossi; fate una salsa alemanda (V. *Salse*, N° 7), mischiate tutto insieme con un po' di lingua salata tagliata allo stesso modo, ed un po' di tartufi bianchi ben lavati, nettati e tagliati, sale, pepe, noce moscata, unite tutto bene, guardando che abbia buon gusto. Preparate una crosta di pane abbastanza larga e grossa da poter contenere il suddetto preparato, dandole una bella forma di vaso lavorato attorno, fritto nel butirro od a gran frittura d'un color dorato, ben sgocciolato, empito dell'*émincés* caldo ben unito, spolverizzatelo di crosta di pane grattugiata, umiditelo sopra con un po' di sugo ridotto e burro fuso, e colorito con une pala rovente, servitelo caldissimo.

1. – OLLA PODRIDA O PUCHERO ALLA REALE. — Questo piatto è usato dai grandi in Ispagna, il quale preparato in questo modo, forma veramente uno squisito pranzo in un sol piatto.

Preparazione.

Avrete: 1° Due chilogrammi di noce (*noix*) di bue mortificato battuto col pestello, lardato e cotto alla *braise* (Vedi N. 1, *Bue alla moda*).

2° Una noce (*noix)* di vitello netta dai nervi, mortificata, di bella forma ovale, lardata e cotta alla *braise* come al N. 58 *del vitello.*

3° Sei animelle di vitello preparate, lardate e cotte alla *braise*, come al N. 1 *del vitello.*

4° Un bel cappone cotto in bianco.

5° Un'anitra arrostita tenera e sugosa.

6° Due pernici cotte alla *braise* (V. *Pernici N.* 2, *art.* 10).

7° Otto filetti di montone preparati, piccati e cotti come al N. 22 *del montone.*

8° Dieci quaglie preparate e cotte alla *braise* (V. *Quaglie N.* 4, *art.* 10).

9° Una lingua salata, dissalata, cotta con acqua ed un po' di vino nero.

10. Dodici animelle d'agnello nette e cotte alla *braise*.

Legumi adattati per guernitura ad ogni pezzo.

1° Ventiquattro cipolle grosse come noci, mondate, cotte e rosolate (V. *Salse*, N. 91), e mettetele sotto il bue.
2° Due teste di cavoli nette ed imbianchite, e cotte alla *braise* (V. *Salse*, N. 96), e mettetele sotto alla lingua.
3° Dodici lattughe cotte alla *braise*, e formate come s'è detto al N. 89 *delle salse*, e mettetele sotto la noce di vitello.
4° Dodici mezze tomatiche farcite alla provenzale, preparate e cotte (V. *Tomatiche*, *N.* 1, *art.* 15), mettetele sotto i filetti di montone.
5° Venti pezzetti di carote fatte a forma di noci, imbianchite e cotte come al N. 67 *delle salse* (*Carote alla Nivernaise)*, e mettetele sotto alle animelle di vitello.
6° Venti pezzetti di rape dolci fatte grosse come noci e cotte (V. *Salse*, N. 95), e mettetele sotto l'anitra.
7° Un bel broccolo verde cotto con acqua e sale, fritto un po' nel butirro, o dei piselli cotti (V. *Salse*, N. 99), e metteteli sotto alle quaglie.
8° Venti patate fatte rotonde più piccole di noci, cotte come al N. 100 *delle salse*, e mettetele sotto le animelle d'agnello.

Avrete 1 chilogramma di ceci bianchi, preparati come al N. 82 *delle zuppe*, fateli cuocere con acqua ed un po' di sale, insieme ad 1 chilogramma di giambone intero, 1 chilogramma di ventresca raschiata dalle parti arancite ed imbianchita in acqua 10 minuti, cotti tre ore finchè sian teneri, sgocciolateli, levate il giambone e la ventresca, poneteli in tegame con un ettogr. di butirro fresco, un po' di prezzemolo trito, sale, pepe, e mescolateli caldi.

Staccate tutte le cotture, cioè: del bue, vitello, cappone, pernici, quaglie, animelle, anitra; unitele assieme, passatele alla stamigna, e digrassate, formatene una salsa con un po' di butirro, farina bianca fritta bionda, bagnate tramenando non troppo spessa, digrassata, cotta ridotta con un bicchiere di buon vino di Madera, ed unite insieme un po' di pepe di *Cayenne*.

Disponete il tutto in ordine sur un gran piatto ovale, ponendo alle due estremità la noce di bue e quella di vitello coi loro legumi sotto; ai fianchi le due pernici e l'anitra coi loro legumi, quindi le animelle di vitello e la lingua; le animelle d'agnello ed i filetti di montone, sempre coi loro

legumi sotto, il giambone e la ventresca; versate i ceci nel mezzo, il cappone sopra con le quaglie all'intorno; versate la metà della salsa sopra, e l'altra metà servitela a parte nella salsiera, guardando che tutto sia giusto di sale e di buon gusto, e cotta ogni cosa al suo punto. Fatta la sua figura in tavola, tagliate i pezzi, e riposti sui loro legumi, serviteli caldi a gusto dei convitati.

2. – OLLA PODRIDA O PUCHERO SEMPLICE ALLA BORGHESE.— Mettete in una marmitta od olla di terra 1 chilogramma di ceci bianchi, detti in ispagnuolo *garbanzos*, preparati come al N. 82 *delle zuppe*, con 2 chilogrammi di coscia di bue nella noce, netta dai nervi, dalle ossa, e battuta bene col pestello; 1 chilogramma di giambone intero senza osso, 1 chilogramma di ventresca salata, raschiata dal rancio, ed imbianchita nell'acqua bollente 12 minuti. Mettete la marmitta sul fuoco con acqua e sale, fatela bollire, schiumandola, copritela e fate cuocere un'ora e mezza, aggiungete 1 chilogramma di nocetta di vitello mortificata, una pollanca netta, lavata e cucita, una pernice netta, 24 carote fatte grosse come noci, altrettanto di rape dolci, 2 selleri nettati e lavati, 2 piccioni nettati, lavati e cuciti, 4 quaglie nettate e cucite, una bella testa di cavolo sfogliata, priva del torso e lavata, e ponete il tutto nella marmitta salata giusta, continuate a fare cuocere coperta, finchè tutto sia cotto tenero. Leverete prima quelle cose che saranno cotte prima, mettendole a parte al caldo con un po' della loro cottura assieme, ciò finito, sgocciolate tutto, e disponete sopra un piatto ovale la carne, volaglia, selvaggina, giambone, ventresca, coi legumi frammezzo, messi in giro di buon gusto, ed i ceci nel mezzo col bue sopra. Digrassate e passate alla stamigna la cottura, ridotta finchè non sia troppo forte di sale, versatela sopra i legumi, e servitelo caldo.

ARTICOLO 7°

DEL VITELLO

INTRODUZIONE.

VACCA. — Non starò a parlare della carne di vacca, soltanto dico che si acconcia come il bue, ma che sia in buono stato e grassa. Essa in generale è secca e difficile a digerirsi; conviene solamente alle persone robuste che fanno molto esercizio all'aria aperta. La grassa è gialla e comunica un odore di cevo al brodo.

VITELLO. — Il vitello è uno degli alimenti il più benefico all'uomo, tanto in salute, quanto in occasione di malattia; la carne di vitello dai 5 ai 10 mesi, allorchè è detto grosso, ed il vitello da latte dai 30 ai 60 giorni, sono un eccellente mangiare, che tanti la preferiscono alla carne di volaglia; essa è molto gelatinosa, nutritiva e rinfrescante, conviene molto agli stomachi delicati ed alle persone che conducono una vita sedentaria. Si mangia ordinariamente cotta ristretta nel suo sugo alla *braise*, con butirro, sale, legumi e pochissime droghe, è pure eccellente alla gratella. Il vitello grosso è più sostanzioso, dà dei brodi e sughi buoni, fa sì che forma una buona cucina, sanissima, molto nutritiva e facile a farsi. La carne si confà ottimamente ad ogni legume, è di facile digestione. Non è possibile a precisare il tempo della loro cottura, atteso la differenza d'età e qualità. La carne deve essere di color rosa pallido, coperti i rognoni del vitello d' una grassa bianchissima. Deve essere ucciso di sette od otto giorni d'inverno, avanti di servirsi, e d'estate il più che si può mortificata, perciò guardatevi bene di non usarla troppo avanzata, poichè si sa che il tempo piovoso intacca le carni e le corrompe.

MODO DI TAGLIARE E PREPARARE IL VITELLO — Il vitello, il montone, il cervo, ecc. si tagliano approssimativamente allo stesso modo come nella tav. VIII (*v. disegno*).

N. 1. Taglio o divisione del collo dalle costole.
2. Divisione della longia o lombata dalle costole.
3. Costole.

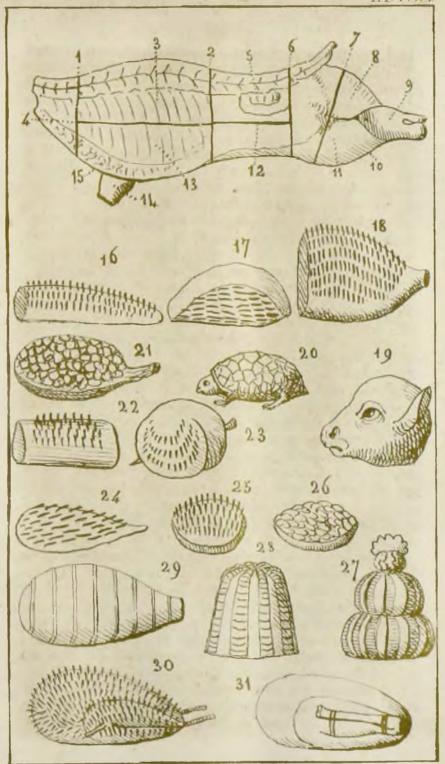
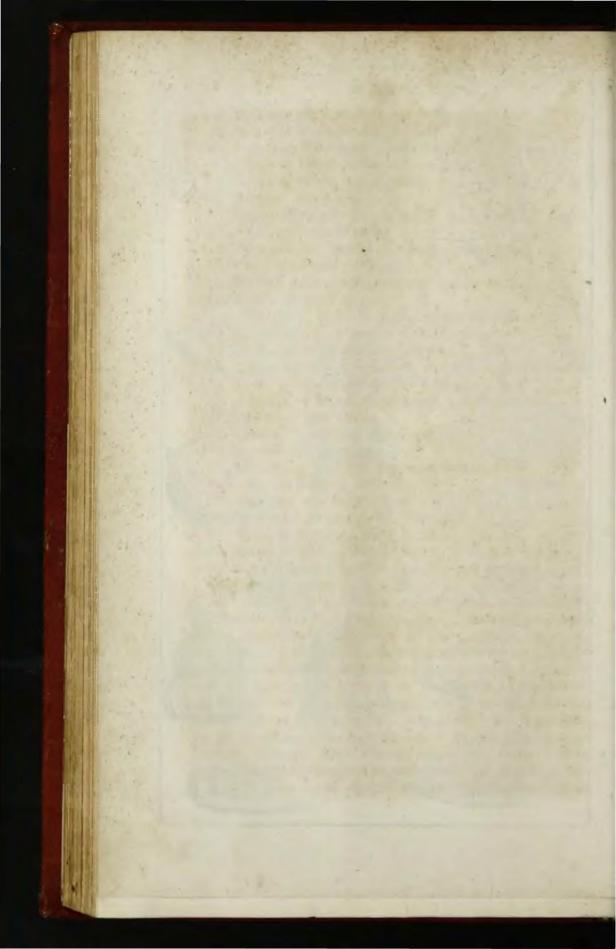
4. Divisione delle costole dal petto.
5. Lombata o longia col rognone.
6. Divisione della longia dalla culatta.
7. Divisione della culatta dalla coscia.
8. Natica o primo taglio (*fessé*).
9. Nocetta (*petite noix*).
10. Taglio all'infuori o noce (*noix*) che è il miglior taglio.
11. Sotto noce (*soux noix*).
12. Divisione dei tendini (*tendons*) dalla longia.
13. Petto tenerume (*tendron*).
14. Nocetta della gamba d'avanti (*petite noix*).
15. Spalla intiera.

Vari pezzi di vitello preparati per la cottura.

16. Filetto gentile o lombare piccato o lardato.
17. Noce (*noix*) abbellita e lardata.
18. Coscia preparata e lardata per cuocerla allo spiedo.
19. Testa di vitello farcita *marbrée* alla russa.
20. Animelle a forma di tartaruga o testuggine.
21. Costoletta alla *Dreux*.
22. Lombata preparata detta *carré*.
23. Arrosto col rognone.
24. *Granatin* o pezzo di coscia lardata.
25. Animella lardata o piccata.
26. Animella alla *Saint-Cloud*.
27. Turbante preparato, finito e cotto.
28. *Granade* decorata finita e cotta.
29. *Grillo* farcito ai tartufi bianchi preparato crudo.
30. Pollo d'india o tacchino lardato per arrosto.
31. Volaglia preparata per allesso od alla *braise*.

1. - ANIMELLE DI VITELLO ALL'ACETOSELLA OD ALL'INDIVIA. — Prendete 6 belle animelle sgorgate, dissanguinate nell' acqua, imbianchite con acqua bollente, appena rapprese, sgocciolatele, mettetele in acqua fresca, private dai nervi e dalle scarniture all'intorno, lardatene ossia piccatene 3, e 3 coperte con una fetta sottile di lardo (*v. N.* 25, *Tav.* VIII). Avrete un tegame con un po' di grassa o butirro, un po' di cipolla, carota, sedano, netti e tagliati, sale, timo, lauro, 2 garofani, un po' di prezzemolo, mettete sopra le animelle con 3 bicchieri di sugo, fatele cuocere tenere con fuoco sotto e sopra, ridotte a siroppo d'un bel colore dorato e ben verniciate col loro fondo, sgocciolate su tortiera, staccate la

TAV. IV.

1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16
17
18
19
20
21
22
23
24
25
26
27
28
29
30
31

cottura con un po' di sugo, digrassata e passata alla stamigna, mischiatela con la *purée* d'acetosella o d'indivia (*v. Salse, N.* 82 *e* 86), versatela sul piatto con le animelle sopra, e servitele caldissime. Piatto sano e d'un buon gusto.

2. - ANIMELLE IN FORMA DI TESTUGGINE (TORTUE). — Preparate cotte alla *braise* 6 belle animelle come s'è detto sopra al N. 1, lasciatele raffreddare, datele una bella forma ovale, copritele di una farcia per *quenelles* (*v. N.* 1, *pag.* 74) spessa uno scudo e rendetela liscia; tagliate tanti quadretti larghi 2 centim., e tagliati i quattro angoli, restano tanti ottagoni, fate parte uguale di lingua salata e tartufi neri, umidite la farcia con un po' d'uovo sbattuto, copritela di quadrettini, uno di lingua, l'altro di tartufi, in forma di testuggine (*v. N.* 20, *Tav.* VIII) coperte d'una fetta sottile di lardo, mettetele in tegame con un po' di sugo, un po' di butirro, fate cuocere al forno, cotte d'un bel color dorato, e mettete per testa e per zampe quelle di piccioni, e servitela con sotto una salsa *hachée* (*v. Salse, N.* 21).

3. - ANIMELLE DI VITELLO ALLA SINGARA (À LA SOUBISE). — Prendete 6 animelle di vitello, sgorgate ed imbianchite nell'acqua bollente 5 minuti, appena rapprese, scolate e gettate in acqua fresca, raffreddate, asciugate, piccatene 2 con lardo, 2 con lingua, 2 con tartufi neri; ed a quelle piccate di lingua e tartufi, mettete sopra una sottil fetta di lardo; mettetele in tegame con un po' di legumi, sale, sugo, finitele e fatele cuocere come s'è detto al N. 1, sgocciolate su tortiera, ben verniciate di color dorato, servitele con sotto una buona *soubise* (*v. Salse, N.* 81).

4. - ANIMELLE DI VITELLO ALLA PURÉE DI PATATE À LA SAINT-CLOUD. — Avrete 4 animelle grosse dissanguinate con acqua, imbianchite, appena rapprese nell'acqua bollente, gettatele in acqua fredda, raffreddate, asciugate, levate i nervi e le scarniture d'intorno. Fate 32 specie di chiodi, 16 con lingua e 16 con tartufi neri, fate il buco con un pezzo di legno aguzzato quadro sopra l'animella, e piantate i chiodi gli uni vicino agli altri con lingua e tartufi finchè sia coperta l'animella (*v. N.* 26, *Tav.* VIII), mettetele in tegame con una sottil fetta di lardo, sale, un po' di butirro, legumi, finitele e fatele cuocere come s'è detto al N. 1, cotte tenere, ben verniciate, servitele nette dal lardo, sopra una lattata di patate (*v. Salse, N.* 84).

5. - ANIMELLE nella crostata di pane. — Sgorgate, imbianchite, nettate dai nervi 4 animelle, fatele cuocere come s'è detto al N. 1, cotte tenere, sgocciolatele sopra un piatto. scolate il butirro, staccate la loro cottura con un po' di brodo o sugo passato alla stamigna, rimettetele nella casserola con 60 grammi di tartufi bianchi lavati e nettati dalla terra e macchie nere e tagliati a fette sottilissime, ponetele colla cottura sul fuoco con prezzemolo trito, un pezzetto di butirro fresco, fate ridurre, aggiungete il sugo d'un limone, un po' di salsa spagnuola, sale, spezie. Fate una crostata di pane abbastanza larga da poter contenere 4 animelle, fatta a forma di un vaso, lavorata all'intorno, fritta nel butirro o frittura di color dorato, posate sopra le animelle e versate sopra la salsa di tartufi. Buono ed elegante piatto.

6. - ANIMELLE alla borghese con salsa rémolade o tomatiche. — Prendete 4 animelle, sgorgate, imbianchite, fatele cuocere all'istessa maniera come s'è detto al N. 1, e servitele con sotto una salsa *rémolade* (*v. N.* 18, *Salse*) od alle tomatiche (*v. Salse*, *N.* 83). Cotte le animelle come s'è detto, si possono servire con qualunque salsa bianca, bruna, *béchamelle*, *purée*, ecc. ecc.

7. - ANIMELLE in bianchetta ai funghi. — Nettate e fate cuocere delle animelle come s'è detto al N. 1; tornite 20 piccoli funghi a forma di marroni, fateli cuocere con un po' d'acqua, sale, butirro, sugo di limone, cotti teneri, scolati, metteteli in tegame con le animelle tagliate in quattro pezzi, colla cottura dei funghi staccate la cottura delle animelle, passatela alla stamigna, digrassata, ridotta a siroppo, versatela con le animelle, aggiungete 3 bicchieri di salsa alemanda un po' spessa, fatta come s'è detto al N. 7 (*delle Salse*); e servitele in un bordo di riso o di farcia, od in un *vol-au-vent*, o timballa.

8. - BOLLITO di culatta di vitello guernito di patate con salsa al rafano. — Prendete un pezzo di 4 chilogram. di culatta mortificata di buon vitello, disossatela, legatela con filo spago, mettetela in un tegame di giusta sua misura con acqua fresca che la copra, con una cipolla, un po' di carote, sale, fate bollire sul fuoco schiumandola bene, tiratela accanto al fuoco, fatela bollire adagio per 2 ore o più secondo la durezza, e bisogna guardarla di tanto in tanto, poichè se fosse d'un vitello da latte sarebbe cotta più presto;

cotta tenera, servitela con patate fatte rotonde, cotte con acqua, sale e butirro al momento, sgocciolate il bollito, un po' digrassato, mettetelo sul piatto, quindi sgocciolate le patate, mettetele all'intorno, e servitelo caldo con il rafano all'aceto (*v. Salse, N.* 51) nella salsiera a parte.

9. - BOLLITO DI PETTO DI VITELLO ALLA SALSA RÉMOLADE FROIDE — Prendete un petto di vitello ben mortificato, disossatelo, gettatelo nell'acqua a sgorgare affinchè divenga bianchissimo, asciugatelo bene, legatelo con filo spago, mettetelo in una pentola o marmitta di sua misura, versate dell'acqua fredda alta tre dita sopra, posta sul fuoco, fatela bollire schiumandola, mettete 2 cipolle con 2 garofani, una carota e sale, tratta accanto al fuoco fate bollire adagio per circa 3 ore secondo la durezza e la qualità, se fosse di vitello da latte sarebbe cotta più presto, secondo per chi ama la carne molto tenera, e chi meno, perciò non v'è regola precisa, ma bensì generalmente cotto tenero sgocciolato sopra una tortiera, digrassatelo un poco, servitelo sul piatto con una salsa verde nella salsiera a parte fatta come al N. 52 *delle Salse*, o con senape (*v. Salse, N.* 50). Eccellente piatto per *déjéuner*.

10. - CERVELLE IN SALSA BIANCA ALLA BORGHESE. — Prendete 4 cervelle, pelatele nell'acqua, sgorgatele ben bianche, imbianchite con un po' d' acqua, sale, un cucchiaio d'aceto, un po' di prezzemolo, una cipolla tagliata, bollite 5 minuti, scolate l'acqua, rimettetele sul fuoco con due bicchieri di buon brodo, fate cuocere ridotto a fondo, levate la cipolla ed il prezzemolo, versate una salsa fatta con 3 cucchiai di farina fritta con un po' di butirro sul fuoco un po' bionda, bagnata con tre bicchieri di brodo bianco ed un bicchiere di fior di latte, fate bollire tramenando forte affinchè resti ben liscia, cotta ridotta un po' spessa con le cervelle, un po' di sale, pepe, il sugo di un limone, noce moscata, e servitele caldissime con la salsa sopra passata alla stamigna.

11. - CERVELLE ALLA BRAISE CON PURÉE DI TOMATICHE. — Preparate 4 cervelle come sopra al n. 10, pulite, imbianchite, rimesse in casserola con una cipolla, un po' di carote, nettate e tagliate, un po' di prezzemolo, timo, lauro, una larga e sottil fetta di lardo, sale, pepe, con 3 bicchieri di sugo; fate cuocere al fuoco lento, ridotto a siroppo, ben colorite sotto e sopra di color dorato, levate il lardo, sgoc-

ciolate, mettetele sul piatto con sotto una *purée* di tomatiche fatta come s' è detto al n. 83 *delle salse*, e servitele caldissime.

12.-CERVELLE IN SALSA ROBERT. — Preparate 4 cervelle, fatele cuocere come s'è detto al n. 11, sgocciolate, mettetele sul piatto con sopra una buona salsa Robert(*v. salse, n.* 16). Si possono servire al riso, ai tagliatelli, alle *purées* ecc.

13. - COSTOLETTE ALLA FRANCESE AU DEMI-GLACE. — Prendete la quantità necessaria di costole di vitello da latte, tagliate spesse due dita, prive dai nervi, dalla pellicola e dall'osso, lasciate un pezzetto di costola lungo tre dita netta dalla carne, un po' schiacciate leggermente, dando loro una bella forma (*v. n.* 6, *tav.* VI), marinate con un po' di sale, prezzemolo, il sugo d'un limone, un po d'olio fino, una cipolla tagliata, lasciate così per 2 ore, asciugate, infarinate, intrise nel butirro fuso, messe sulla graticola al fuoco forte, appena abbronzite da una parte, rivolgetele dall'altra finchè non più rosse nel mezzo, disponetele sul piatto, e servitele con sugo ridotto detto *demi-glace (v. N.* 43, *pag.* 86).

14.-COSTOLETTE ALL'INGLESE GUERNITE DI PATATE. — Preparate, marinate 10 costolette, asciugate, intrise nel butirro fuso, poste sulla gratella, cotte a brace ardente, prese al punto di cottura come s'è detto al n. 13, servitele disposte sul piatto in corona, con delle patate fatte e cotte come al n. 100 (*delle salse*), versate sopra una salsa *à la maître d'hôtel* (*v. salse n.* 29), e servitele caldissime.

15. - COSTOLETTE À LA BORDELAISE. — Preparate 12 costolette come al n. 13, ben nette dai nervi, fate una farcia a *quenelles* (*v. n.* 1, *pag.* 74), mischiatevi un po' di tartufi bianchi ed un po' di lingua triti fini, ed in mancanza di tartufi un po' di funghi e prezzemolo triti fini, pepe, sale, noce moscata, un po' di lardo raschiato fino, un piccolo pezzetto d'aglio schiacciato, coprite le costolette con uno strato di farcia spesso un soldo, intrise nell'uovo sbattuto, coperte di pane, dando loro una bella forma, posatele sopra una tortiera con butirro chiarificato sotto, fatele cuocere d'un bel color dorato, rapprese e cotte da una parte rivolgetele dall' altra, cotte adagio al loro punto, e non più rosse nel mezzo, è segno di giusta cottura; disposte sul piatto, servitele con nel mezzo una salsa *poivrade* (*v. salse, n.* 20).

16.-COSTOLETTE AL VINO DI MADERA CON SALSA AI TARTUFI. — Preparate 12 belle costolette come s'è detto al n. 13,

ben nette dai nervi, un po' schiacciate, mettetele sopra una tegghia di rame col bordo, con del butirro chiarificato sotto, rivolgetele dall'altra e fate sì che restino coperte di butirro d' ambe le parti; un po' avanti di servirle, mettetele sul fuoco ardente, abbronzite da una parte, rivolgetele dall'altra, appena rapprese, non più rosse nel mezzo, e ridotte a fondo, spolverizzatele di sale, disposte sul piatto in corona, scolate il butirro, mettete un bicchiere di vino di madera, ridotto a metà staccate la cottura, versatela sopra le costole, e servitele con nel mezzo una salsa ai tartufi (*v. salse, n.* 34).

17.- COSTOLETTE À LA DREUX GUERNITE ALLA FINANCIÈRE. — Tagliate 16 belle costolette spesse due dita; tagliate dei cordoncini quadrati grossi due volte un cannoncino di penna grossa d'oca, di parti uguali di tartufi neri, lingua salata o giambone, e lardo lunghi 3 centimetri, lardate tutte le costolette da una parte all'altra, piantandone un giro nero e l'altro rosso e di lardo. Mettetele in tegame piatto con un po' di butirro, una cipolla, una piccola carota, 2 garofani, prezzemolo, sale, un po' di lardo e presciutto sopra tagliati a fette sottili, mettetele sul fuoco, fate rosolare. bagnate con un po' di brodo o sugo, lasciate cuocere adagio con fuoco sotto e sopra. Cotte tenere e sugose, ridotte quasi a fondo, mettete sopra un piatto che vada entro la casserola con un peso sopra onde comprimerle, lasciatele raffreddare così, levatele, togliete loro la superficie sotto sopra ed all' intorno acciocchè rassomiglino marmoreggiate (*v. n.* 21, *tav.* VIII). Rimettetele in tegame colla loro cottura passata e digrassata, fatele scaldare, ridotte a siroppo, ben verniciate, servitele con nel mezzo un *ragoût* alla *financière*, od una *purée* di marroni , od una *soubise* ecc. Queste costolette si confanno ottimamente fredde con gelatina.

18.- COSTOLETTE ALLA GENOVESE SULLA GRATELLA. — Prendete 6 belle costolette di vitello, tagliate spesse due dita, schiacciate, spolverizzate con un po' di sale, pepe, umidite con un po' di butirro, messe sulla gratella sopra la brace ardente, abbronzite da una parte, rivolgetele dall'altra, appena rapprese che non sgocciolano più sangue, è il punto di servirle, mettetele sul piatto con un limone tagliato in quattro all'intorno, e si servono col loro sugo che sgocciola sul piatto.

19. - COSTOLETTE ALLA GENOVESE COLLE OSTRICHE. — Preparate 6 belle costolette di vitello private dai nervi,

un po' schiacciate, cotte al punto sulla graticola come s'è detto al n. 18: disposte sul piatto in corona, versate nel mezzo una salsa alle ostriche (*v. n.* 14 *delle salse*), e servitele caldissime.

20. - COSTOLETTE SAUTÉES GUERNITE DI SPINACI OD INDIVIA. — Preparate 8 belle costolette di vitello tagliate spesse due dita, private dai nervi, dagli ossi, lasciando un pezzo di costola lungo tre dita netta dalla carne, schiacciate un poco, mettetele sul fuoco in tegame largo e piatto del bordo con butirro sotto, fatele cuocere, rosolate da una parte rivolgetele dall'altra, aggiungete un po' di sugo, coperte con fuoco sotto e sopra, cotte tenere e sugose a fondo, ben verniciate, versate sopra un piatto degli spinaci in piramide acconciati alla francese (*v. spinaci, n.* 1, *art.* 15) od indivia (*v. salse, n.* 86). Disponete le costolette all'intorno, digrassate la cottura e versatela sopra.

21. - COSTOLETTE ALLA SAVOJARDA GUERNITE DI PATATE À LA MAÎTRE D'HÔTEL. — Tagliate 6 belle costolette, un po' schiacciate, prive dai nervi e dagli ossettini, mettetele in tegame di terra con un po' di cipolla trita, un po' di butirro, un pezzetto di rosmarino, un po' d'aglio, prezzemolo, sale, pepe, fate cuocere tutto sul fuoco adagio affinchè divenga tutto d'un bel colore biondo, e cotte tenere ben sugose. Avrete 8 patate grosse, pelate, e cotte nell'acqua, tagliatele a fette sottili, fatele friggere con 1 ettogramma di butirro, fritte bionde, aggiungete un po' di prezzemolo trito, il sugo di due limoni, sgocciolate le costolette, staccate la cottura con un po' di brodo od acqua, versatela nelle patate, giuste di sale, pepe, mischiate bene, versatele sul piatto con le costole sopra, servendole calde. Eccellente piatto.

22. - COSTOLETTE ALLA BORGHESE GUERNITE DI LEGUMI. — Tagliate 4 costolette belle grosse, schiacciatele, mettetele in tegame di terra con una cipolla, un po' di prezzemolo, un po' d'aglio, un pezzetto di rosmarino fresco, grosso come un uovo di lardo, tutto ben trito fino, mettetele sul fuoco con grosso un uovo di butirro, sale, pepe, fate friggere un po' biondo, rivolgendo le costolette, mettete insieme 20 cipolline pelate, altrettanto di rape, carote, nettate e tagliate a pezzettini grossi come le cipolline, che siano scelte tenere, coprite sopra con foglie di cavoli nette, mettete un po' di butirro fuso sopra i cavoli, coprite con fuoco sotto

e sopra, fatele cuocere adagio, finchè sia cotto tutto tenero, sugose e d'un buon gusto, ridotte a fondo, disponetele sul piatto con il legume all'intorno di bella figura. Ottimo piatto.

23. - COSTOLETTE ALLA NIZZARDA CON TOMATICHE. — Tagliate 4 costolette di vitello grosso, private dai nervi, schiacciatele un poco. Lavate 4 acciughe, levate le reste, tritatele con un po' di prezzemolo, un po' d'aglio, una cipolla, grosso come una noce di lardo, mettete tutto in tegame di terra con un po' d'olio fino, fate friggere come sopra le costolette, sul fuoco lento, rivolte sotto e sopra un po' colorite, aggiungete 6 belle tomatiche pelate, nettate e tagliate in quattro, sale, pepe, noce moscata, coprite il tegame con fuoco sotto e sopra od al forno, fate cuocere tenero, e ridotto a salsa disponete le costolette sul piatto, servitele con la cottura sopra, e le tomatiche. Squisito piatto.

24. - CARRÈ DI VITELLO PICCATO O LARDATO ALLA PURÉE DI MARRONI. — Prendete una longia di vitello, disossatela, levate la pelle di sopra al filetto lombato detto dai francesi *aloyau*, piccatelo bene con lardo, piegate la pelle sotto dandogli una forma quadra, legato con filo spago, mettetelo in tegame con le scarniture, un po' di grassa trita o butirro, 2 cipolle, una carota, nettate e tagliate, un po' di selleri, timo, lauro, un po' di lardo, sale, pepe, 2 garofani, ponetelo sul fuoco, fate rosolare adagio, aggiungete un bicchier di vino bianco, 3 bicchieri di sugo, coperto con fuoco sotto e sopra, fatelo cuocere adagio, cotto tenero, ridotto a siroppo, ben verniciato, sgocciolatelo, e servitelo con sotto la *purée* di marroni (*v. salse*, *n.* 87); aggiungete alla *purée* un po' della cottura, staccata, digrassata, e passata alla stamigna.

25. - CORATELLA DI VITELLO IN UN BORDO DI POLENTA. — Fate imbianchire una coratella di vitello con acqua e sale, cotta tenera, lasciatela raffreddare, levatele la pellicola leggiermente, tagliatela a fette larghe spesse la lamina del coltello, levate i pezzetti di bronchi, fatela friggere in padella con del butirro, un po' di sale, pepe, 2 bicchieri di salsa spagnuola (*v. salse*, *n.* 1), fate cuocere adagio. Preparate una polenta come s'è detto al n. 55 *delle zuppe*, ma senza tartufi, versata in uno stampo cilindrico detto a bordura, lasciatela un po' raffreddare, rinversatela sul piatto, mettete nel mezzo la coratella e servitela. Sta bene guernire lo stampo di tartufi bianchi netti, prima di versare la polenta.

26. - CORATELLA IN SALSA BIANCA IN UN VOL-AU-VENT. — Preparate una coratella di vitello, imbiancbita, sgocciolata, tagliata, nettata, fritta, come s'è detto sopra al n. 25; ma invece di mettere due bicchieri di spagnuola, mettetene 3 di salsa vellutata, finita allo stesso modo, versatela in un *vol-au-vent*, o timballa, o torta, e servitela caldissima.

27.-ESCALOPES DI VITELLO PANATE ALLA PURÉE D' INDIVIE (BRACIUOLE). — Prendete il primo taglio di coscia (*fesse*), tagliatene 8 belle fette spesse un dito, larghe 8 centimetri, schiacciatele leggiermente, date loro la forma rotonda, intrise nell'uovo sbattuto con sale, coperte di pane grattugiato fino, mettetele sopra una foglia di rame del bordo con del butirro chiarificato, ponetele sul fuoco forte, cotte da una parte rivolgetele dall'altra, bene abbronzite, ed appena che non sono più rosse nel mezzo, è segno di giusta cottura, sgocciolate, disposte sul piatto, servitele con nel mezzo una *purée* d'indivie fatta come s'è detto ai n. 86 delle salse.

28. - ESCALOPES DI VITELLO AL MINUTO CON VINO DI MALAGA. — Fate 8 *escalopes* o braciuole come sopra (*n.* 27), ma non panate, poste in una tortiera con del butirro chiarificato sotto, un po'avanti di servirle a tavola, ponetele su brace ardente, bronzite da una parte, rivolgetele dall'altra, cotte tenere non più rosse nel mezzo, disposte sul piatto in corona, scolate il butirro, versate nella tortiera un bicchiere di buon vino di Malaga, un bicchiere di salsa spagnuola, un po' di sale, pepe, fate ridurre a metà, versatela sopra ben calda, e servitele.

29. - FILETTO DI VITELLO LARDATO GUERNITO DI CAVOLI. — Prendete 2 filetti di vitello gentile, privati dai nervi, piccateli o lardateli (*v. n.* 16, *tav.* VIII), metteteli in un tegame ovale con sotto un po' di grassa trita o butirro, 2 cipolle, una carota, un po' di selleri, un po' di prezzemolo, tutto nettato e tagliato a fette, qualche fetta di lardo sopra ove non è piccato, timo, lauro, sale, pepe; posti sul fuoco fateli rosseggiare versando un po' di brodo di tanto in tanto, coperti con fuoco sotto e sopra finchè siano cotti teneri ben umidi d'un color biondo, ridotti a fondo, ben verniciati e scolati, metteteli sul piatto con intorno i cavoli alla *braise* fatti in quadretti al *gratin* (*v. salse n.* 96) e serviteli caldissimi.

30. - COSCIA DI VITELLO FARCITA MARMOREGGIATA (MARBRÉE), CALDA O FREDDA. — Prendete una bella coscia di vitello da

latte, levate il primo osso grosso, fate un largo buco levando delle fette di carne; fate una farcia a *quenelles* (*v. n.* 1, *pag.* 74) in quantità necessaria per empire il buco, aggiungetevi 3 ettogrammi di lingua salata, cotta e tagliata a dadi grossi come noci, altrettanto di tartufi neri, lavati, pelati e tagliati, 60 grammi di pistacchi imbianchiti e pelati, un po' di prezzemolo trito, 3 ettogr. di lardo, altrettanto di carne di coscia, tutti tagliati come la lingua, 4 uova intiere, spezie, sale, pepe, mezzo bicchiere di rhum, mischiate tutto assieme, empite il vuoto della coscia, cucitela mettendo sopra qualche pezzetto di carne, ben legata con filo spago, mettetela in un tegame ovale con le scarniture ed ossature trite, 2 cipolle, 2 carote, un po' di sedano, nettate e tagliate, un po' di prezzemolo, un po' di butirro o grassa trita, qualche fetta larga e sottile di lardo sopra la coscia, ponete il tegame sul fuoco, fate rosolare, versate un litro di vino bianco, un litro di brodo o d'acqua, un po' di sale, coprite la casserola con fuoco sotto e sopra, fatela cuocere adagio per 3 ore circa guardando di tanto in tanto; quando sarà cotta col farcime rappreso nel mezzo, tenera all'intorno, ben colorita e verniciata, sgocciolatela sopra una tegghia, posta sul piatto con un fiocco di carta frastagliato all' intorno dell' osso; levate il filo spago, tagliatene due larghe fette, e fatene tante fette piccole e quadrate, mettetele all'intorno per guernitura, e per salsa staccate la sua cottura, digrassata, passata alla stamigna, ridotta, ma che non sia troppo salata. Questo piatto deve restare delizioso alla vista, ottimo di gusto e ricchissimo, e si serve tanto caldo che freddo guernito di gelatina. Ma sta meglio guernito di legumi alla fiamminga (*à la flamande*), (*v. n.* 3, *tav.* VII).

31. COSCIA DI VITELLO LARDATA ALLO SPIEDO, GUERNITA DI PATATE. — Prendete una bella coscia di vitello da latte mortificata, levatele la pelle dalla parte della noce ossia all'infuori, trapuntatela bene di lardo tagliato un po' grosso (*v. n.* 18, *tav.* VIII) marinatela con un po' d'olio fino, 2 cipolle, prezzemolo, un po' di sedano, netti e tagliati, pepe, sale, timo, lauro, il sugo di 3 limoni: ben rotolata la coscia con la marinata in una terrina, lasciate così per 3 ore, levatela, infilzate l'asta nel mezzo della coscia, e fate in modo, che coll'aiuto della forchetta e delle asticciuole di renderla ferma sull'asta che non giri, legata con filo spago, inviluppatela con

due fogli di carta ben unta di butirro, legandola con filo spago, ma non stretta alle due estremità, mettetela sul girarrosto al fuoco piuttosto forte da principio, acciochè faccia crosta, poi lento più tardi; fatela cuocere per 3 ore incirca bagnandola di tanto in tanto con del butirro che avrete messo nella leccarda. Sarà al punto di sua giusta cottura quando facendole una piccola incisione coll'ago o coltellino nella parte più spessa vicino all'osso, non sgocciola più sangue, ma bensì sugo; levatele la carta, e datele un colpo di fuoco abbruciando l'istessa carta, spolverizzata di sale, levatela dallo spiedo, posta sul piatto con una guernitura di patate rotonde fatte come al n. 100 delle salse, e servitela con il rafano all'aceto nella salsiera (*v. salse*, *n.* 51), e con un bel fiocco di carta frastagliata di due colori alla gamba.

32. – COSCIA ALLA BRAISE ALLA MODA GUERNITA DI CROSTE DORATE.— Prendete una coscia di vitello da latte, ben mortificata, levatele il primo osso, lardatela con lardo grosso il dito mignolo, e lungo 5 centim., tagliate altrettanto di lingua e tartufi neri, piantandoli per lungo con un pezzo di legno aguzzato grosso il dito indice; legata con filo spago, mettetela in tegame ovale o braciera preparata come per la coscia *marbrée* (*v. n.* 30), fatela cuocere allo stesso modo alla sua giusta cottura, appena che non sia più rossa nel mezzo, tenera e sugosa, ben colorita dorata, la cottura ridotta a salsa, servitela con una guernitura di croste dorate (*v. salse*, *n.*104); ed il sugo della sua cottura, staccato, digrassato e passato alla stamigna, servitelo nella salsiera a parte con la coscia.

Si può ancora servire con una guernitura alla *flamande* (*v. salse*, *n.* 97); ben guernita, formando sei asticciuole piantate sulla coscia, con un bel fiocco di carta frastagliata di due colori, posto sull'osso, ben disposta col legume all' intorno. Piatto di bella figura che onora ad un gran pranzo, e d'ottimo gusto (*v. n.* 3, *tav.* VII).

33. – FEGATO DI VITELLO ALL' ITALIANA. — Avrete un fegato di vitello da latte di color castagno, tenero, grassotto, levategli la pelle, tagliatelo a fette spesse uno scudo, private dai nervi; un po' avanti di recarle a tavola, mettete del butirro chiarificato in padella sul fuoco ardente; ben caldo, gettate entro il fegato infarinato, rivoltandolo e facendolo saltellare finchè non sia più rosso nel mezzo, d'un color bronzino ridotto a fondo, aggiungete un po' di prezzemolo trito, mezzo

bicchier di sugo ridotto, un po' di sale, pepe, il sugo di due limoni; scolate il butirro, versate sul piatto il fegato, staccate la cottura con un po' di sugo, e versatela sopra, servendolo caldissimo.

34. - FEGATO ALLA CITTADINA IN SALSA ROBERT. — Avrete un mezzo fegato come s'è detto sopra (*n.* 33); tagliate delle fette spesse uno scudo, larghe 4 dita, infarinatele, ponetele sulla tegghia col bordo, con sotto del butirro chiarificato; 8 minuti avanti del pranzo ponete la tegghia sul fuoco ardente, preso colore da una parte rivolgetele dall'altra, appena rapprese non più rosse nel mezzo, spolverizzate di sale, disponetele sul piatto e servitele con sopra una salsa Robert (*v. salse*, *n.* 16).

35. - FEGATO ALLA BRAISE ALL' INGLESE CON BÉCHAMELLE. — Prendete un fegato di vitello da latte netto dal fiele e dai nervi, piccatelo con lardo grosso da una parte, mettetelo in un tegame con un poco di cipolla e prezzemolo triti, con grosso un uovo di lardo raschiato, altrettanto di butirro, sale, pepe, timo, lauro, 2 garofani, posto sul fuoco, fate biondire un poco, versate mezzo litro di sugo, e mezzo litro di fior di latte, fatelo cuocere tenero e sugoso finchè non sia più rosso nel mezzo e ridotto a metà, sgocciolatelo, staccate la cottura, digrassatela, passatela alla stamigna, aggiungete 2 bicchieri di *béchamelle* (*v. salse*, *n.* 5) giusta di sale, ridotta a salsa, versatela sul piatto con sopra il fegato, con lardo di color dorato, e servitelo.

36. - FEGATO STUFATO ALLA CUOCA. — Tagliate un mezzo fegato di vitello, privo dai nervi e dalla pelle, tagliatelo a fette larghe 3 dita, spesse un dito e lunghe 3. Avrete grosso come una noce di lardo, con prezzemolo, un po' d'aglio, 2 acciughe lavate e nettate dalle reste, un po' di capperi, mezza cipolla; tritate tutto fino, mettetelo in tegame sul fuoco, fate friggere adagio, con un po' di butirro, aggiungete il fegato ben infarinato, fate friggere tramenando 5 minuti, versate mezzo bicchier di vino bianco, od aceto, e due di brodo, fate cuocere coperto con sale e pepe; ridotto spesso e cotto tenero, servitelo caldo ben digrassato.

37. - FEGATO IN PANE (PAIN DE FOIE) DECORATO DI TARTUFI E LINGUA. — Mettete in un tegame 2 cipolle tagliate a fette sottili, un po' di prezzemolo, grosso quanto un uovo di lardo tagliato, 1 ettogramma di butirro, un po' di presciutto, timo,

lauro, noce moscata, un po' di sedano, fate friggere d' un color biondo, aggiungete 3 ettogrammi di grassa di poppa di vitello, cotta nell'acqua, raffreddata, tagliata a dadi; quindi gettate 1 chilogramma di fegato bello tagliato a fette sottili, fatelo friggere biondo, versate mezzo bicchiere di vino di madera, un bicchiere di buon sugo, e fate ridurre tutto assieme. Avrete 3 ettogrammi di mollica di pane bagnata con mezzo bicchier di sugo, mettetela col fegato, mischiate bene, lasciate raffreddare, pestatelo nel mortaio, aggiungete 6 uova intiere sbattute, passato al setaccio, rimettetelo in tegame, sbattete ben liscio e giusto di sale; ungete con burro uno stampo a forma di timballa od a cilindro decorato con tartufi e lingua, versate il fegato nello stampo che vada dapertutto scuotendolo, mettetelo in un tegame con acqua bollente, due dita più bassa dello stampo, coperto il tegame con brace sopra, accanto al fuoco, ma che non bolla, lasciate così per un'ora, rappreso e rinversato sul piatto, servitelo con una salsa *hachée* (*v. salse*, *n.* 21).

38. - FEGATO IN PICCOLI PANI ALLA PIEMONTESE. — Preparate il fegato come s'è detto al n. 37; ungete dei piccoli stampi, unite col preparato un po' di tartufi bianchi, lavati netti, e tagliati; versatelo negli stampi, rappreso come sopra, rinversateli sul piatto, e serviteli con una salsa ai tartufi bianchi (*v. salse*, *n.* 25).

39. - GRENATINS DI COSCIA DI VITELLO LARDATI ALLE SPUGNOLE. — Prendete una noce di vitello fino, privata dai nervi, tagliate delle fette spesse un dito, larghe tre, schiacciate leggiermente, datele una bella forma a cuore, piccatele con del lardo tagliato a cordoncini quadrati, grossi come il cannoncino d'una penna ordinaria da scrivere, e lunghi 4 centimetri, piccatene la metà, ponetele nella tortiera del bordo con un po' di butirro fuso, le scarniture avanzate nel mezzo, all'intorno cipolle, carote nettate e tagliate, delle fette di lardo sopra ai *grenatins* non piccati, ed un po' di sale, metteteli sul fuoco, fate rosolare, bagnateli con due bicchieri di sugo, fateli cuocere coperti con fuoco sotto e sopra adagio; cotti teneri ben biondi, inverniciati, sugosi a fondo ridotto, serviteli caldi disposti sul piatto con un intingolo di spugnole (*v. salse*, *n.* 70).

40. - GRENATINS ALLA BORGHESE IN SALSA TOMATICHE. — Tagliate 10 fette di buona coscia mortificata di vitello,

larghe 3 dita spesse un dito e lunghe 9 centimetri, piccatele come s'è detto al n. 39 con lardo fino, poste sopra una tortiera, con un po' di butirro fuso, messe sul fuoco ardente, fatele rosolare rivolgendole sotto e sopra, poste in tegame, gettate un cucchiaio di farina nella tortiera, fate friggere un poco, versate un bicchiere di brodo od acqua, staccate tutto bene, e versatelo sopra i *grenatins*, fateli cuocere con un po' di sale, pepe, coperti con fuoco sopra accanto al fornello, cotti adagio teneri e sugosi, ridotti a salsa spessa, disposti sul piatto in corona, versate nel mezzo una salsa alle tomatiche (*v. salse, n.* 83), e staccate, digrassate, passate alla stamigna, versate sopra la loro cottura.

41. – GRANADE DI FILETTO DI VITELLO. — Prendete una noce di vitello (*noix*), fatene 15 filetti larghi 5 centimetri, lunghi 16, spessi un dito, privati dai nervi, schiacciateli leggiermente, 5 piccati con lardo, 5 *bigarrés* (screziati) con tartufi neri, 5 *bigarrés* con citriuoli o cocomeri piccoli verdi all'aceto, tagliati a forma di centesimi, fate un' incisione per traverso al filetto un po'inclinata profonda 1 centimetro, piegate la carne indietro, passatele sopra un po' di bianco d'uovo, piantate i rotondini gli uni vicino agli altri, ripiegate la carne all'insu, fate a tutti così l'incisione l'una vicina all'altra, il qual modo è detto *bigarrés.* Avrete uno stampo da timballa infoderato di lardo sottile, di dimensione adattata alla quantità di filetti, disposti diritti cominciando al centro dal fondo, sino alla cima dello stampo, uno piccato, uno di tartufi, ed uno di cocomeri, coprite per entro all'intorno ed al fondo d'una farcia a *quenelles* fatta come al n. 1, pag. 74, alla spessezza di due dita, mettete un grosso pezzo di pane nel mezzo dello stampo inviluppato di carta unta di butirro, rimettete della farcia finchè sia tutto ben pieno, posatelo sopra una tortiera, coprite lo stampo, mettetelo al forno lento od in mezzo alla cenere calda con un po' di fuoco sopra per un'ora e mezza, cotto tenero levate il pane, empitelo d'un intingolo d'animelle (*v. salse, n.* 77), versatelo sul piatto, inverniciato con sugo o cottura di carne ridotto, servitelo con una salsa ai tartufi neri (*v. salse, n.* 34), di bella figura (*v. n.* 28, *tav.* VIII).

42. – GRANADE IN TURBANTE ALLA TURCA. — Preparate 12 filetti di coscia di vitello larghi 3 dita, spessi il dito mignolo e lunghi un decimetro, schiacciateli leggiermente, 3

bigarrés di tartufi, 3 di lingua, 3 di piccoli cocomeri verdi come s'è detto sopra (*n.* 41), e 3 lardati fini. Avrete una farcia a *quenelles* fatta come al n. 1, pag. 74, posatela sopra una tortiera, formatene un cerchio alto 6 centimetri, e largo 16, mettete all' intorno un po' inclinati i filetti *bigarrés* in forma di turbante coprendolo di fette di lardo sottili; fatene un altro nello stesso modo, ma più piccolo, largo 12 centimetri, coi filetti più piccoli decorati (*bigarrés*), posti sulla farcia inclinati un po' dalla parte opposta degli altri, coperti di fette sottili di lardo; mettete un pezzo di pane inviluppato di carta unta nel mezzo di tutti due acciocchè la farcia non cada, coperti con un foglio di carta unta, metteteli nel forno di calor moderato, fateli cuocere per un'ora incirca guardando sovente che non secchino i filetti, cotti teneri, levate la carta ed il lardo, levate il pane dal mezzo, posate sul piatto il più grosso sotto ed il piccolo sopra formando il turbante, con sopra un grosso tartufo nero cotto (*v. n.* 27, *tav.* VIII), con una cresta di gallo piantata sopra; e servite con una salsa spagnuola ridotta con sugo ed un po' di vino di Madera. Bello ed eccellente piatto benchè antico.

43. - GRILLO' farcito alla piemontese. — Prendete una piccola noce (*noix*) di vitello da latte, netta dai nervi, tagliate delle fette sottili per traverso non affatto tagliate, ma solamente a tre quarti di profondità, schiacciatele leggiermente; avrete una farcia a *quenelles* come al N. 1, *pag.* 74, tutta finita, mischiate un po' di tartufi bianchi e del prezzemolo trito, giusta di sale, mettete della farcia sopra le fette, e formate tante polpette, inviluppatele grosse il dito pollice, strette le une vicino alle altre senza staccarle, fatte a forma di *grillò* (V. N. 29, *Tav. VIII)*, coperto d'una fetta di lardo, legatelo, mettetelo in tegame con un po' di butirro e legume tagliato, fate rosolare sul fuoco, aggiungete due bicchieri di sugo o brodo, coprite la casserola con fuoco sopra od al forno, fate cuocere adagio, cotto tenero sugoso, ridotto a fondo, d'un buon odore, sgocciolato, posto sul piatto, servitelo con una salsa ai tartufi bianchi (Vedi *Salse*, N. 25).

44. - INTINGOLO manicaretto di vitello (ragout) alla borghese. — Prendete un pezzo di spalla o scarniture per 2 chilogr., prive dai nervi, tagliatele a pezzi quadrati, larghi 3 dita; avrete 6 cipolle mondate e tagliate in quattro, mettetele in tegame con 2 ettogrammi di butirro, fatele friggere ben

bionde, gettate i pezzetti di carne, tramenate e mischiate bene, aggiungete 60 grammi di farina, fate friggere un poco mestolando e bagnando con un litro d'acqua, mezzo litro di vino bianco, sale, spezie, fate cuocere adagio e coperta con fuoco sopra per 2 ore, cotta tenera ridotta a salsa, disponete i pezzi di carne sul piatto in corona, e la cipolla nel mezzo, distaccate la salsa con un po' di brodo, digrassata, passata alla stamigna, ridotta spessa, versatela sopra, e servitelo caldo.

45. - INTINGOLO ALLA CASALINGA CON PATATE. — Prendete 2 chilogrammi di spalla o petto di vitello, tagliata a pezzetti larghi tre dita e lunghi 4; mettete in tegame 6 cipolle mondate e tagliate in quattro con 1 ettogramma di butirro, grosso una noce di lardo, ed un po' di prezzemolo trito, fate friggere e biondire, gettate la carne, fate friggere un poco, aggiungete 3 cucchiai di farina, tramenate bene, versate un litro di brodo od acqua, sale, pepe, spezie, coprite con fuoco sopra la casserola, a metà cottura aggiungete 10 patate pelate e tagliate in due; ricoprite la casserola, fate cuocere adagio scuotendola di tanto in tanto senza guastare le patate, ed aggiungete un po' di sale. Tutto ben cotto tenero, disponete i pezzi di carne in cerchio sul piatto, le patate nel mezzo, staccate la cottura con un po' di brodo, digrassata e passata alla stamigna, ridotta un po' spessa, versatela sopra, e servitelo caldo.

46. - INTINGOLO ALLA SARDA CON TOMATICHE. — Tagliate a dadi grossi come noci 1 chilogramma di coscia di vitello fino, priva dai nervi, metteteli in tegame con 1 ettogramma di butirro, un po' di prezzemolo trito, 2 acciughe lavate e nette dalle reste e tagliate fine, grosso una noce di lardo trito fino con un po' d'aglio. Avrete 8 belle tomatiche, pelatele, ed immerse nell'acqua bollente un momento, nette dalla pelle e dalle tacche nere e dure, tagliatele in quattro, gettate via il seme, e mettete la polpa con la carne con sale, pepe, noce moscata, fatela cuocere adagio, coperto con fuoco sotto e sopra, cotto tenero, ridotto a salsa spessa, servitelo in terrina ben caldo. Delizioso intingolo.

47. - PICCOLI FRICANDEAUX O BRACIUOLINE ALLA PURÉE D'INDIVIE. — Prendete 1 chilogramma di coscia di vitello fino, tagliatela a fette spesse un dito, larghe uno scudo, schiacciate sottili, dando loro una bella forma rotonda, met–

tetele sopra una tortiera con del butirro fuso sul fuoco, fatele friggere, colorite da ambe leparti, levatele dalla tortiera, mettetele in tegame. Mettete due cucchiai di farina nella tortiera, fate cuocere un poco, versate un bicchier di brodo e sale, tramenate, staccate, e passatela sopra ai piccoli *fricandeaux* colla stamigna, fateli cuocere per un'ora adagio, coperti con fuoco sopra, cotti teneri e sugosi, serviteli con della *purée* d'indivie (Vedi *Salse*, N. 86).

48. - PICCOLI FRICANDEAUX o braciuoline alla purée di patate. — Fate dei piccoli *fricandeaux* precisamente come s'è detto sopra (N. 47), e cotti teneri sugosi, serviteli con sotto una *purée* di patate fatta come al N°. 84, *delle salse*.

49. - LINGUA di vitello in salsa tomatiche. — Prendete una bella lingua, lasciatela sgorgare per un'ora a grand'acqua tiepida, imbianchita 12 minuti in acqua bollente raschiata bene, mettetela in tegame con una cipolla, una carota, un po' di sedano, nettati e tagliati, timo, lauro, sale, 1 ettogramma di butirro fuso, fate rosolare, versate mezzo litro di vino bianco, altrettanto di brodo, fate cuocere adagio per 4 ore con la casserola coperta, cotta tenera, a fondo ridotta ed umida, ben netta dalla pelle, sgocciolatela, tagliata in due, servitela con sotto una *purée* di tomatiche (V. N. 83 *delle salse*). Ottimo piatto.

50. - LINGUA di vitello in salsa ai capperi. — Preparate una lingua cotta come sopra (N. 49), tenera, sugosa, sgocciolata, tagliata in due, posta sul piatto, versatevi sopra una salsa ai capperi (V. *Salse* N. 10).

51. - LINGUA alla piemontese al choucroute. — Preparate una lingua di vitello come s'è detto al N. 49, cotta tenera e sugosa, sgocciolata e tagliata in due, servitela con sotto il *choucroute* alla piemontese (Vedi *Salse*, N. 93).

52. - LONGIA alla francese guernita di patate (lombata). — Prendete una bella longia di vitello fino mortificata, disossatela, priva dai nervi, piccata (V. N. 22, *Tav. VIII*), marinata per due ore avanti, con un po' d'olio, il sugo di due limoni, sale, pepe, prezzemolo, 2 cipolle tagliate Tritate della grassa d'arnioni con un po' di cipolla e prezzemolo, sale, pepe, copritene la longia dalla parte interna, inviluppata a forma di rotolo (V. N. 30, *Tav. VI*), legata con forte filo spago, infilzate con l'asta nel mezzo della longia, quindi la forchetta (V. N[i] 31 e 32, *Tav. VI*), con

un'asticciuola legata alle due estremità, facendo in modo che la longia non giri; inviluppata con due fogli di carta unti di butirro, ponetela al fuoco ardente da principio, e più lento verso alla fine, fate cuocere per 2 ore, osservando che quando non stilla più sangue dal mezzo è segno di cottura, bagnandola di tratto in tratto con butirro e sugo che cade nella leccarda; cotta al punto, togliete la carta, datele un colpo di fuoco bruciando l'istessa carta; tolta dallo spiedo, posta sul piatto con una guernitura di patate cotte come s'è detto al N. 100 *delle salse*, servitela con sugo ridotto nella salsiera.

53. - LONZA DI VITELLO ALL' INGLESE CON SALSA BÉCHAMELLE. — Prendete una lonza di vitello fino mortificata, disossata, spolverizzata di sale, unta interna ed esterna con butirro fresco ed un po' di prezzemolo trito, inviluppata con carta unta pure con lo stesso butirro, legata con filo spago, mettetela entro una navicella, fatela cuocere al forno caldo per 2 ore, bagnandola col suo butirro, aggiungendone se fa bisogno, pungetela con uno spillone, e se non esce più sangue, è segno del suo punto di cottura, tolta la carta, deve essere di color dorato e cotta tenera, staccate la sua cottura con un po' di sugo, digrassata, passata alla stamigna, ridotta con 2 bicchieri di *béchamelle* (V. *Salse*, N. 5), servitene un po' sotto ed il resto nella salsiera a parte.

54. - LONZA DI VITELLO GROSSO ALLA TEDESCA CON CHOUCROUTE. — Prendete una bella longia mortificata di vitello grosso, disossatela, e ruolata in forma di valigia, legata con filo spago, mettetela in una navicella di rame con cipolla, carota, un po' di sedano, nettati e tagliati, della grassa trita o butirro, sale, timo, lauro, un po' di lardo trito; fate rosolare bagnando di tanto in tanto con un po' d'acqua, versate mezzo litro di vino bianco, altrettanto d'acqua, fate cuocere adagio, ben coperta, con fuoco sopra per 3 ore, cotta bionda, tenera, e ridotta a fondo, sgocciolata, ponetela sul piatto con sotto una guernitura di *choucroute* alla tedesca (V. *Salse*, N. 94).

55. - LONZA DI VITELLO ALLA BORGHESE (LOMBATA). — Prendete 2 chilogrammi di longia di vitello grosso, mortificata, disossatela, legatela con filo spago, mettetela in tegame con un po' di butirro o grassa, grosso quanto una noce di lardo, una cipolla netta, un po' di prezzemolo,

tutto ben trito, fate rosolare, aggiungete 20 cipolline mondate, grosse come una noce, un bicchier di vino bianco, altrettanto d'acqua, sale, pepe, fate cuocere per due ore e mezza adagio, coperta con fuoco sopra, tutta ben cotta tenera di color biondo, ridotta a fondo, disponete la longia sul piatto ed all'intorno le cipolline. Distaccate la cottura con un po' di brodo, digrassatela, passatela alla stamigna, versatela sopra, e servitela calda.

56. - LONZA DI VITELLO GROSSO ALLA FATTORINA. — Preparate una lonza di vitello grosso di 2 chilogrammi e rosolata come s'è detto sopra al N. 55, mettete a cuocere assieme 20 pezzetti di carote grossi il pollice e fatti a forma di fuso, fate così altrettanto di rape, fate cuocere adagio, coperti con fuoco sotto e sopra per 2 ore incirca cotti teneri, tutto ben biondo, disponete la lonza sul piatto; aggiungete due pizzichi di zuccaro coi legumi, metteteli all'intorno della lonza con garbo, staccate la cottura con un po' di brodo, digrassata, passata alla stamigna, un po' ridotta, versatela sopra, e servitela calda.

57. - LOMBATA BIGARRÉE O SCREZIATA DI VARII COLORI. — Prendete una bella longia di vitello mortificata, disossatela. Fate tanti bastoncini quadri, grossi il dito mignolo, fatti di carote cotte 5 minuti in acqua bollente, tartufi neri, lingua salata, piccoli cocomeri verdi, lardo, piantati gli uni vicino agli altri per lungo, come s'è detto della coscia alla *braise* al N. 32, inviluppata in forma di valigia, legata con filo spago, mettetela in navicella con un po' di butirro, cipolla, carote, sedano, mondati e tagliati a fette, timo, lauro, sale, fate rosolare sul fuoco forte, bagnandola con 2 bicchieri di vino di Marsalla, altrettanto d'acqua, fate cuocere adagio coperta, rivolgendola di tratto in tratto, finchè sia cotta tenera ben sugosa, ridotta a siroppo, disposta sul piatto, servitela con una guernitura di croste di pane alla scarlatta (V. *Salse*, N. 105). Staccate la sua cottura con un bicchier di sugo, digrassata, passata alla stamigna, aggiungete mezzo bicchier di salsa spagnuola, il sugo d'un limone, e servitela calda nella salsiera con la lonza. Ottimo ed elegante piatto, che si può ancora servir freddo con gelatina.

58. - NOCE DI VITELLO ALLA NIVERNAISE (NOIX DE VEAU). — Prendete il taglio all'infuori d'una coscia di vitello, detto

noce o *noix*, ben mortificata, priva dai nervi (Vedi N. 17, *Tav. VIII*). Levate il grasso, lardatela bene, mettetela in tegame con un po' di butirro o grassa trita, 2 cipolle, una carota, un po' di sedano, nettati e tagliati, 2 fette di presciutto, una di lardo, fate rosolare sul fuoco, aggiungete due bicchieri di brodo, un po' di sale, prezzemolo, fate cuocere adagio per 2 ore e mezza, coperta con fuoco sopra, cotta tenera di color biondo, disponetela sul piatto con all'intorno un *ragout* alla *nivernaise* (V. *Salse*, N. 67). Staccate la sua cottura, digrassata e passata alla stamigna, versatela sopra.

59. – NOCE DI VITELLO FARCITA AI TARTUFI BIANCHI. — Prendete una noce (*noix*) di vitello, netta dai nervi e dalla grassa, fate colla lamina del coltello due tagli profondi e larghi per lungo, formando una specie di due borse, empitele con tartufi bianchi nettati e prezzemolo, un po' d'aglio, tutto trito fino, unito con un po' di butirro, un po' di lardo raschiato, sale, spezie, il sugo d'un limone; cucitela bene, mettete sopra una sottil fetta di lardo, inviluppata in tre fogli di carta unta di butirro, legata con filo spago, mettetela nel forno caldo sopra una tortiera, fatela cuocere un'ora e mezza o due, e se pungendola non getta più sangue è segno di sua giusta cottura, tolta la carta, ponetela sopra il piatto, e servitela con la salsa ai tartufi bianchi (V. *Salse*, N. 25). Squisito e ricco piatto d'un soave odore.

60. – NOCETTE DI VITELLO ALLA PURÉE D'INDIVIE (PETITES NOIX). — La nocetta è una massa di carne che si trova sotto le spalle nelle gambe davanti e sotto la coscia nelle gambe di dietro (*v. N.* 9 *e* 14, *Tav.* VIII). Prendete 4 nocette, piccatele con lardo, fatele cuocere come s'è detto della noce al N. 58, e cotte tenere di color dorato, servitele con sotto una *purée* d'indivie (V. *Salse*, N. 86).

61. – ORECCHIE ALLA MISCEA (MACÉDOINE). — Prendete 6 orecchie di vitello fino, versate sopra dell'acqua bollente, raschiatele bene, rendetele bianche e nette dai peli, lasciatele quattro ore a grand'acqua a sgorgare, fatele cuocere 2 ore entro un bianco (V. N. 1, *pag.* 74) con un mezzo litro di vino bianco, cotte tenere, sgocciolate, tagliate la cima delle orecchie a forma di cresta di gallo, poste sul piatto con sotto una *macédoine* (V. *Salse*, N. 88), ben verniciate con sugo ridotto.

62. – ORECCHIE IN SALSA RÉMOLADE FORTE. — Preparale

6 orecchie di vitello fino, cotte tenere come sopra N. 61, sgocciolate e poste sul piatto, versate sopra una salsa *rémolade* (V. *Salse*, N. 18), e servitele caldissime.

63. - ORECCHIE FARCITE ALL'ITALIANA. — Fate cuocere 6 orecchie come sopra (N. 61), cotte tenere, lasciatele raffreddare. Avrete una farcia a *quenelles* (V. N. 1, *pag.* 74), la quantità necessaria per empire le orecchie, mischiate un po' di prezzemolo, tartufi bianchi netti, 2 funghi, tutto ben trito fino, il sugo d'un limone, empite le orecchie, umiditele di butirro fuso con rossi d'uovo sbattuti assieme, spolverizzate di pane grattugiato fino, poste in tegame piatto con un po' di butirro, mettetele al forno caldo con un foglio di carta unto sopra, colorite bionde, verniciatele con sugo ridotto, ponetele sul piatto con sotto una salsa all'italiana (V. *Salse*, N. 22).

64. - TESTA DI VITELLO FARCITA ALLA RUSSA MARMOREGGIATA. — Prendete una testa di vitello da latte, versatele sopra dell'acqua calda, raschiate bene i peli, rendetela netta e bianca, lasciatela sgorgare 5 ore a grand'acqua, disossatela senza guastare la pelle all'intorno e gli occhi, conservando per quanto si può la sua forma. Disossata a forma di borsa, fate un ripieno come s'è detto per la coscia *marbrée* (Vedi N. 30), empite il vuoto della testa, cucitela bene con filo spago, inviluppata con una tovaglia bianca, mettetela entro un tegame ovale ristretto, versate sopra un buon bianco fatto come al N. 1, *pag.* 74, con 1 litro di vino bianco, appena che copra la testa, giusta di sale, fatela cuocere 3 o 4 ore adagio, e quando è tenera la pelle è segno che è cotta, sgocciolatela, levate la tovaglia ed il filo, tagliate una prima fetta onde si veda il marmoreggiato di varii colori, aggiustate le orecchie di bella forma naturale, posta sul piatto, guernita d'un *ragout* alla *chambord*, formate 5 asticciuole di tartufi, funghi, cocomeri, *quenelles*, animelle (V. *Salse*, N. 71), piantatele sopra la testa (V. N. 2, *Tav. VII* e N. 19, *Tav. VIII*). Ricco, squisito ed elegantissimo piatto che onora ad un gran pranzo, e va ottimamente bene fredda guernita di gelatina.

65. - TESTA DI VITELLO ALLA TORTUE. — Raschiate versando dell'acqua calda sopra una testa di vitello da latte, resa pulita, nettata senza peli e bianca, lasciatela sgorgare a grand'acqua per 4 ore, disossatela, mettetela in tegame bagnata con un bianco fatto come s'è detto al N. 1, *pag.*

74, aggiungete un litro di vino bianco, posta sul fuoco, fate bollire schiumando, lasciatela cuocere adagio per 4 ore, cotta tenera quasi a fondo, sgocciolata sopra una tortiera, allargatela ben spessa uguale, posta sopra una foglia di rame stagnata o di legno con un peso sopra per schiacciarla piana, unita, lasciatela raffreddare, tagliate tante ruotelle larghe 6 centimetri, poste entro un tegame largo e piatto, con un bicchier di sugo ridotto o cottura di carne ridotta, con un mezzo bicchier di vino di Madera, fate cuocere, ridotto a siroppo, disponete le ruotelle sul piatto in corona, versate nel mezzo un *ragout* alla *financière* (V. *Salse*, N. 61), aggiungete un poco di *kari* all'indiana sciolto con un po' di butirro, unito tutto insieme, servitele caldissime. Invece di servire la testa disossata, si può servire una mezza testa ben netta senza disossarla, cotta allo stesso modo e con l'orecchio intiero, guernita col *ragout* alla *financière*.

66. – TESTA DI VITELLO ALLA GENOVESE IN SALSA PICCANTE. — Prendete una mezza testa di vitello nettata bianca dai peli, fatela cuocere tenera come s'è detto sopra (N. 65), sgocciolata, asciutta con tovaglia. Avrete 2 rossi d'uovo, un po' di butirro fuso, un po' di prezzemolo trito fino, sale, pepe, il sugo d'un limone, unite tutto insieme, velatela col pennello di penne, versando il miscuglio sulla testa, spolverizzata di pane, messa nel forno caldo, fatela colorire di color biondo, posta sul piatto, versate all'intorno una salsa *poivrade* (V. *Salse*, N. 20), e servitela caldissima.

67. – TESTA ALLA BRAISE ALLA PIEMONTESE CON SALSA RÉMOLADE. — Prendete un pezzo di testa pelata dalla parte dell'occhio ed orecchio, mettetelo in tegame con 2 cipolle, carota, un po' di sedano, nettati e tagliati, un po' di butirro, una fetta sottile di lardo, sale, timo, lauro, e fate rosolare sul fuoco, bagnate con mezzo litro di vino bianco, altrettanto d'acqua, fate cuocere adagio, coperto con fuoco sopra per 3 ore, cotto tenero, ridotto a fondo, levate le ossa, mettetelo sul piatto, e versate sopra una salsa *rémolade* (V. *Salse*, N. 18), e servitelo caldissimo con un po' di sua cottura sopra digrassata e passata alla stamigna.

68. – TENERUME DI VITELLO ALLE LATTUGHE (TENDRON). — Prendete due petti di vitello, levate le ossa dure, tagliati larghi 4 dita di tutta la loro lunghezza, fatene 4 pezzi, metteteli in tegame con 2 cipolle, una carota, un po' di sedano,

prezzemolo, butirro, sale, grosso un uovo di lardo tagliato, fate un po' biondire, versate mezzo litro di brodo, fate cuocere adagio coperti per 4 ore, cotti teneri, metteteli fra due coperti con un peso sopra, lasciate raffreddare, pareggiateli in forma ovale, metteteli in tegame piatto colla loro cottura staccata con un po' di brodo, passata, digrassata, ridotta a siroppo assieme ai tenerumi, ben verniciati disposti sul piatto in corona con delle lattughe alla *braise* (V. *Salse*, N° 89) frapposte in mezzo ai tenerumi, e serviteli colla loro cottura staccata con un po' di brodo, versatela sopra.

69. – TENERUME AI PISELLI OD ALLE PUNTE DI SPARAGI.— Preparati, fatti cuocere, pareggiati e disposti sul piatto in corona, ben verniciati precisamente come al N. 68, mettete nel mezzo una guernitura di piselli verdi o sparagi (V. *Salse*, N[i] 98 e 99), e serviteli caldissimi con un poco della loro cottura staccata con un poco di brodo, e ridotta.

70. – TENERUME ALLA CASALINGA CON TOMATICHE.— Tagliate un petto a pezzetti larghi e lunghi tre dita. Avrete 6 cipolle mondate e tagliate a fette, mettetele in tegame sul fuoco con 2 ettogrammi di butirro, fatele friggere un po' bionde, gettate i pezzetti di petto, mestolate, aggiungete 3 cucchiai di farina bianca tramenando un poco, versate un litro di brodo, sale, pepe, noce moscata. Pelate 6 belle tomatiche immergendole un momento nell'acqua bollente, nette dalle tacche nere o dure, tagliate in quattro, gettate via il seme premendo, e gettatele assieme, fate cuocere tenero e ridotto a salsa spessa, digrassata, versate tutto in una terrina, e servitelo caldo. Delizioso *ragout* di famiglia. Invece delle tomatiche, si confà ottimamente coi funghi nettati, lavati, tagliati, più un po' di prezzemolo trito ed il sugo di due limoni.

71. – TRIPPE DI BUE STUFATE IN SALSA ROBERT. — Prendete 2 chilogrammi di trippe di bue, raschiatele, nettate e lavate a grand'acqua cangiandola molte volte, imbianchite 10 minuti nell'acqua bollente, gettatele in acqua fresca con un po' d'aceto per 5 o 6 ore, cambiando l'acqua di tanto in tanto, ben nette bianche senza odore, tagliate a pezzetti, mettetele in tegame di terra con 2 cipolle, una carota, un po' di sedano, prezzemolo nettati e tagliati, timo, lauro, 2 garofani, sale, pepe, 1 ettogramma di butirro, altrettanto di lardo trito, fate friggere un poco, versate un litro di vino bianco, altrettanto di brodo, fate bollire adagio per 6 ore

ben coperte e chiuse ermeticamente, cotte tenere, sgocciolate, levate le droghe, e servitele disposte sul piatto con sopra una salsa *Robert* (V. *Salse*, N. 16). Eccellente piatto.

72. - TRIPPE IN SALSA AI CAPPERI. — Fate cuocere le trippe ben raschiate, imbianchite, nettate bianche, cotte alla *braise* con vino, come s'è detto sopra al N. 71; ma se sono di montone giovine o di vitello ci vuol più poco tempo di cottura, guardandole di tanto in tanto, cotte tenere, sgocciolate, nette dalla droghe e dai legumi, mettetele in terrina con sopra una salsa ai capperi (V. *Salse*, N. 10), e servitele calde.

73. - PETTO ARROSTITO GUERNITO D'INSALATA ALLA CASALINGA. — Prendete un petto di vitello da latte, disossato, spolverizzato di sale; tritate un po' di lardo con un po' d'aglio, una punta di rosmarino, prezzemolo, stendeteli sopra l'interno, inviluppato in forma di valigia, legato con filo spago, mettetelo in tegame ovale con 1 ettogramma di butirro, una cipolla, carota, tagliate, fate rosolare, bagnato con mezzo litro d'acqua, coprite con fuoco sopra, fate cuocere adagio, cotto tenero ridotto a siroppo, ben verniciato, levate il filo, posto sul piatto, servitelo con la salsa per l'insalata (V. *Salse*, N. 60).

74. - POLPETTONE ALLA CITTADINA DI PETTO DI VITELLO.— Prendete un petto unito ai tendini, disossatelo, allargatelo bene, scarnatelo senza guastare la pelle, aggiungete alle scarniture altrettanto di lardo, un po' di prezzemolo, un po' d'aglio, una punta di rosmarino, sale, spezie, tritate tutto bene insieme, pestate tutto nel mortaio, indi aggiungete 3 uova intiere, ben mischiate, 3 ettogrammi di lingua salata, altrettanto di tartufi neri pelati, e lardo, tutto netto e tagliato a dadi grossi una noce, un po' di pistacchi imbianchiti e mondati, un po' di rhum, tutto ben unito mettetelo sopra il petto, ruolato in forma di rotolo, ben legato con filo spago, mettetelo in tegame ovale con cipolla, carota, un po' di sedano, nettati e tagliati, timo, lauro, 1 ettogramma di butirro, fate rosolare sul fuoco, bagnato con mezzo litro d'acqua ed un bicchier d'aceto, sale, coprite con fuoco sopra, fate cuocere adagio per 2 ore e mezza, cotto tenero, si serve caldo con qualunque guernitura o *purée*, o freddo con gelatina, o salsa tartara, o *ravigote*, ecc.

75. - POLPETTINE DI VITELLO ALLA PIEMONTESE. — Prendete 1 chilogramma di coscia fina netta dai nervi, tagliate delle fette larghe tre dita, spesse un dito, schiacciatele sot-

tili di forma quadrilunga e pareggiate; fate una farcia col resto di coscia come s'è detto al N. 1, *pag.* 74, tutta finita, mischiate un po' di prezzemolo, un poco d'aglio tritato fino, 30 grammi di tartufi bianchi nettati e tagliati a dadolini, unite bene, fate tanti mucchi grossi come noci sopra la carne, inviluppati a forma di turaccioli grossi il dito pollice. Fate fondere in un tegame piatto un ettogramma di butirro, rotolate le polpette nella farina, poste in tegame le une vicino alle altre, fatele friggere adagio, coperte con fuoco sopra, rosolate, ridotte a fondo, aggiungete un po' di sugo, cotte tenere e sugose, poste sul piatto, staccate la loro cottura, digrassata, passata alla stamigna, versatela sopra, e servitele calde.

76. - POLPETTE ALLA CUOCA GUERNITE DI PATATE. — Preparate la coscia come s'è detto sopra N. 75, e fate una farcia alla *godiveau* (V. N. 4, *pag.* 75), tutta finita, formate le polpette e fatele cuocere come sopra, cotte tenere di color dorato, ben inverniciate. Avrete delle patate tagliate a dadi grossi il pollice, fritte e cotte nel butirro con un po' di sale, ben colorite, sgocciolate, poste sul piatto con le polpette sopra; staccate la loro cottura, versatela sopra, servendole caldissime.

77. - CODE DI VITELLO ALL'HOCHEPOT (INTINGOLO). Avrete due code di vitello, tagliatele a pezzi, imbianchite 10 minuti nell'acqua bollente. Mettete in tegame 3 cipolle, una carota, un po' di sedano mondati e tagliati, con 1 ettogr. di butirro, fate friggere di color biondo, gettate le code, mescolate bene, aggiungete 3 cucchiai di farina bianca tramenando, fate friggere un poco, versate un mezzo litro di vino bianco, sale, spezie, altrettanto di brodo, fate cuocere adagio per 3 ore, coperte con fuoco sopra. Preparate 20 cipolline nette, altrettanto di carote e rape fatte a forma d'olive, cotte alla *braise* con un po' di butirro, sugo, brodo e sale, cotte tenere a fondo, colorite bionde, aggiungete un pizzico di zuccaro; cotte tenere le code, a salsa ridotta, disponetele sul piatto, staccate la cottura con un po' di brodo, digrassata e passata alla stamigna, unita ai legumi, versatela sopra, e servitelo caldo. Delizioso *ragout.*

78. - SPALLA DI VITELLO ALLA BRAISE À LES RACINES (RADICI). — Prendete 3 chilogrammi di spalla di vitello mortificata, disossatela, spolverizzata di sale, ruolata, legata con filo spago, mettetela in tegame con sotto grosso un

uovo di lardo trito con un po' d'aglio, rosmarino, prezzemolo, 1 ettogramma di butirro, fate rosolare sul fuoco, aggiungete 2 cipolline nette, altrettanto di carote e rape fatte a forma di fusi grossi il dito pollice, un po' di sale, un cavolo netto dal torso, lavato, tagliato in quattro, aggiungete un po' di brodo di tanto in tanto, fate cuocere adagio coperta con fuoco sotto e sopra, cotta tenera, levate il filo, posta sul piatto, spiegate il legume all'intorno di bella figura; staccate la cottura, digrassata, passata sopra con lo scolatoio, servitela calda. Eccellente piatto di famiglia.

79. – SFALDELLE DI VITELLO (ÉMINCÉES DE VEAU). — Avrete degli avanzi di tavola, come sarebbe lombata, coscia, animelle, ecc. cotte fresche, di buon gusto, nette dalle ossa e dai nervi e dalla grassa, tagliate delle fette sottili come la lamina d'un coltello, larghe uno scudo, più 3 ettogrammi di lingua salata, altrettanto di tartufi bianchi netti e tagliati allo stesso modo, metteteli in tegame piatto sul fuoco con 1 bicchiere di sugo o brodo, un cucchiaio d'aceto, un po' di prezzemolo trito, ridotto a metà, gettate la carne, fate scaldare adagio scuotendo il tegame, aggiungete 2 bicchieri di salsa alemanda spessa, o vellutata, o *béchamelle*, purchè buona e ben fatta, unite tutto assieme con sale, noce moscata, e servitelo entro una terrina ben caldo. Quest'intingolo sta bene per ripieno di *vols-au-vent*, crostate, torte, timballe, croste di pasticcio, ecc.

80. – ZAMPE DI VITELLO IN SALSA RÉMOLADE. — Nettate ed imbianchite 4 zampe di vitello come s'è fatto per la testa alla *tortue* (V. N. 65), cotte tenere allo stesso modo, lasciatele raffreddare, disossatele, tagliatele lunghe 8 centimetri, farcite con una farcia a *quenelles* (V. N. 1, *pag.* 74) con un po' di tartufi bianchi nettati, un po' di prezzemolo, un po' d'aglio, triti ed uniti, empite le zampe, intrise nell' uovo sbattuto con sale, coperte di pane grattugiato fino, fatele friggere con butirro sopra una tortiera di bel colore bronzino, ponetele sul piatto con sopra una salsa *rémolade* calda (V. *Salse*, N. 18).

ARTICOLO 8°

DEL MONTONE O CASTRATO E DELL' AGNELLO

INTRODUZIONE.

Il montone nutrito nelle Alpi colle abbondanti erbe aromatiche ed all'aria pura, non più vecchio di due anni, è d'un eccellente gusto, ed ancora nella stagione estiva; la carne di montone non deve essere troppo grassa, ma d'un bel color rosso castagno, e mortificata da 8 a 10 giorni nell'inverno. Essa nutrisce molto, ma è un po' riscaldante, le parti più buone sono: la coscia, la lombata, le costolette, la spalla, i filetti gentili, ed è buono tanto bollito, che arrosto, alla *braise*, ed alla gratella. Il montone vecchio non è più tanto buono a mangiare, poichè sente di sevo, ha un odore ripugnante, ed è difficile a digerirsi, e può solo convenire agli uomini robusti che faticano all'aria aperta.

1. – ARNIONI o ROGNONI DI MONTONE AL VINO DI MARSALLA. — Mettete in padella 6 cipolle mondate e tagliate a fette sottili, fatele friggere con 1 ettogr. di butirro sul fuoco adagio, fin che siano cotte e colorite bionde. Avrete 10 arnioni senza odore, nettati dalla pelle, ben lavati con acqua tiepida, tagliateli a fette sottili, infarinati leggiermente, gettateli nella padella, fateli friggere a fuoco ardito finchè siano raffermi ed un po' coloriti, con sale, pepe, un bicchiere di vino di Marsala; ridotto a salsa, versateli sul piatto e serviteli fumanti.

2 – ARROSTO DI MONTONE ALLO SPIEDO GUERNITO DI PATATE. — Prendete una coscia (*gigot*) ben mortificata, digrassata, lardata, marinatela con sale, pepe, olio, aceto, prezzemolo, 2 cipolle mondate e tagliate, lasciata 3 ore avanti in una terrina, mettetela allo spiedo, e fatela cuocere come s'è detto per la lonza di vitello, (V. *Vitello*, N° 52) cotta al punto non più rossa nell'interno, ma bensì tenera e sugosa, servitela con una guarnitura di patate (V. *Salse*, N° 100), con del buon sugo a parte nella salsiera. Ottimo mangiare.

3. – BOLLITO DI MONTONE ALL'INGLESE. — Prendete una coscia di montone, digrassatela bene, tagliate l'osso corto, piantate dei grossi lardioni ed un po' d'aglio, infarinatela inviluppandola in una tovaglia ben stretta, posta in una mar-

mitta di giusta sua grandezza, coperta d'acqua fredda, con sale, 2 carote, 2 cipolle, un po' di sedano, prezzemolo, tutto netto, 3 garofani, timo, lauro, fate bollire schiumando bene, copritc, fate cuocere per 2 ore e mezza, cotta al punto con la cottura ridotta a due terzi. Mettete un tegame sul fuoco con 60 grammi di butirro, appena fuso mettete altrettanto di farina bianca, friggetela bionda, versate mezzo litro di fior di latte, un litro della cottura della coscia digrassata bene, tramenando forte, cotta ridotta a salsa, aggiungete tre rossi d'uovo, il sugo di due limoni, pepe, noce moscata, rappresa un po' sul fuoco, passata alla stamigna, aggiungete un po' di prezzemolo trito, un po' di butirro fresco, 1 ettogr. di capperi all'aceto, unite tutto assieme, tratta fuori la coscia, levate la tovaglia, posta sul piatto servitela calda con la salsa sopra.

4. - BRACIUOLE AI FUNGHI (ESCALOPES AU CHAMPIGNONS). — Prendete due chilogr. di coscia di montone, digrassata affatto, priva dei nervi, tagliatela a fette spesse un dito, e larghe 6 centim., schiacciate, pareggiate in forma rotonda, intrise nell'uovo sbattuto con un po' di sale, coperte di pane grattugiato fino, messe sopra una tortiera con butirro chiarificato sotto, fate cuocere sul fuoco ardito, colorite da una parte, rivolgetele dall'altra, cotte tenere, sugose, d'un bel colore bronzino, poste sul piatto in corona, versate nel mezzo un intingolo di funghi (V. *Salse*, N° 69).

5. - CARRÈS DI MONTONE PICCATI ALL'ACETOSELLA. — Prendete le due lonze d'un montone, disossatele, levatene i tendini e nervi al disopra; fate che il filetto lombato sia scoperto, netto e senza grassa, datele una forma quadrata, lardatele bene, legatele con filo spago, ponetele in una terrina con un po' d'olio, aceto, sale, pepe, una cipolla tagliata, prezzemolo, lasciatele così per 3 ore, mettetele in tegame con 1 ettogr. di butirro, 2 cipolle, una carota mondate e tagliate, aggiungete il legume della marinata; fate rosolare sul fuoco con sale, timo, lauro, versate mezzo litro di buon brodo, fate cuocere adagio con fuoco sopra; cotte tenere a fondo ridotto, sgocciolate, levate il filo spago, poste sul piatto con sotto la *purée* d'acetosella (V. *Salse*, N° 82). Staccate la loro cottura con un po' di brodo, digrassata , passata alla stamigna, ridotta a salsa, versatela sopra e servitele calde.

6. - CERVELLE DI MONTONE ALLA MAITRE D'HOTEL (AL MAGGIORDOMO). — Avrete 6 cervelle di castrato, levate loro la pel-

licola entro l'acqua tiepida, sgorgatele a grand'acqua in tegame accanto al fuoco, cambiando l'acqua finchè siano diventate bianche senza tacca di sangue, imbianchite con un po' d'acqua, sale, una cipolla tagliata, un po 'di prezzemolo, un po' d'aceto fate bollire 6 minuti, sgocciolate, riposte in tegame con un po' di sugo buono o cottura di carne ridotta, 1 ettogr. di butirro, una fetta di lardo sopra, fate cuocere coperte finchè sono ferme e ridutte a sciroppo di color biondo, poste sul piatto, versate sopra una salsa alla *maître d'hôtel* (V. *Salse*, N° 29)

7.-CERVELLE IN SALSA ALEMANDA IN VOLS-AU-VENT O TIMBALLA. — Preparate le cervelle nette, imbianchite e cotte come sopra al N° 6; indi avrete una buona salsa alemanda fatta e tutta finita, (V. *Salse*, N° 7), aggiungete 60 grammi di tartufi bianchi lavati, netti dalle tacche nere, tagliati a fette sottili, quindi le cervelle tagliate in due, gettate tutto nella salsa calda scuotendo il tegame affinchè si mischi bene. Sano e squisito intingolo per ripieno.

8. - CERVELLE DI CASTRATO O MONTONE ALLA TOULOUSE PER RIPIENO. — Fate cuocere 6 cervelle preparate come sopra al N° 6. Avrete pronto un intingolo alla *Toulouse*, fatto come al N. 66, *delle Salse*, ponete le cervelle assieme, e servitevi per ripieno della torta alla *Toulouse*, *vols-au-vent*, timballe, ecc.

9. - CERVELLE DI MONTONE ALLA PURÉE DI TOMATICHE. — Prendete 6 cervelle preparate, nette, imbianchite e cotte come al N. 6, poste sul piatto con sotto la *purée* di tomatiche (V. *Salse*, N. 83), servitele caldissime.

10. - COSTOLETTE DI MONTONE ALLA GENOVESE. — Tagliate 10 belle costolette di montone spesse due dita, digrassatele bene, private dai nervi e dalle ossa, lasciando soltanto la costola lunga tre dita, un po' schiacciate, marinatele con un po' d'olio, il sugo di 2 limoni, pepe, sale, una cipolla mondata e tagliata, un po' di prezzemolo; lasciate così per due ore, nette dai legumi, unte d'olio fino, poste sulla gratella sopra la brace ardente, colorite da una parte, rivolgetele dall'altra, cotte al punto, appena rapprese, non più rosse nel mezzo, mettetele sul piatto, con sotto dei funghi triti all'aceto, ed un po' di sugo caldo.

11. - COSTOLETTE DI MONTONE PANATE ALLA GRATELLA. — Preparate 10 costolette ben nette e marinate come sopra al N. 10, asciugate, intrise nel butirro fuso con sale, coperte di pane grattugiato fino, poste sulla graticola a fuoco dolce, cotte

al loro giusto punto, poste sul piatto con sotto una salsa allo scalogno (V. *Salse*, N. 17), servitele caldissime.

12. – COSTOLETTE SAUTÉES IN SALSA PÉRIGUEUX. — Avrete 10 belle costole preparate e marinate come s'è detto al N. 10, poste sopra una tortiera con butirro fuso sotto, fritte sul fuoco ardente, abbronzate da una parte, rivolgetele dall'altra, cotte appena non più rosse nel mezzo, disposte sul piatto in corona, scolate il butirro dalla tortiera, versatevi un po' di sugo, staccate la loro cottura, aggiungete una salsa *Périgueux* (V. *Salse*, N. 37), versatela sopra le costole e servitele caldissime.

13. – COSTOLETTE DI CASTRATO ALLA SOUBISE O PURÉE D'INDIVIE. — Preparate, marinate 10 costolette di montone come si è fatto al N. 10, asciugate e poste in una tortiera con un po' di butirro sotto, messe sul fuoco ardente, cotte colorite da una parte, rivolte dall'altra, levatele dalla tortiera, poste in un tegame con la loro cottura staccata con un bicchier di sugo digrassato, più un po' di salsa spagnuola, sale, pepe, fatele cuocere adagio con fuoco sopra, cotte tenere a salsa ridotta, ponetele sul piatto con sotto una *purée* alla *soubise*, od una *purée* d'indivie (V. *Salse*, N. 81 ed 86), e servitele calde.

14. – CODE DI MONTONE ALLA BORGHESE. – Prendete sei belle code di castrato o montone, digrassate, imbianchitele 6 minuti nell'acqua bollente, tagliate lunghe 4 dita, ponetele in tegame con 3 cipolle, un po' di sedano, prezzemolo, mondati e tagliati a fette sottili, grosso come una noce di lardo raschiato, 1 ettogr. di butirro, fate rosolare, mettete un bicchier di vino bianco, altrettanto d'acqua, sale, pepe, 24 cipolline mondate grosse come noci; fate cuocere adagio, coperte con fuoco sopra, cotte tenere a cottura ridotta, poste sul piatto con le cipolline sopra, staccate la loro cottura con un po' di brodo od acqua, digrassata, passata alla stamigna, ridotta a salsa, versatela sopra e servitele caldissime.

15. – CODE DI MONTONE ALLA SARDA COLLE TOMATICHE. — Avrete 6 code di montone preparate, bianchite e cotte come sopra al N. 14, ma invece delle cipolline mettete 6 belle e buone tomatiche immerse un momento in acqua bollente onde poterle pelare; levate le tacche dure, tagliatele in quattro premete via il seme, gettatele colle code, fate cuocere tutto tenero a salsa ridotta, giuste di sale, versatele sul piatto e servitele.

16. – COSCIA DI MONTONE BIGARRÉE ALLA FRANCESE. — Prendete una bella coscia mortificata, digrassatela, levate l'osso

lungo, battetela bene col pistello per mortificarla e renderla tenera, piantate nell'interno della coscia dei lardioni di lardo, e di lingua salata, grossi il dito, più dei tartufi neri pelati e fatti dell'istessa forma, mettetela in tegame ovale con 3 cipolle, una carota, un po' di sedano mondati e tagliati, 60 grammi di butirro, timo, lauro, sale, 2 garofani, fate rosolare sul fuoco, versate mezzo litro di vino bianco, altrettanto di brodo od acqua, coprite la casserola con fuoco sopra, fate cuocere adagio per 3 ore incirca, cotta tenera a cottura ridotta d'un bel color dorato, posta sul piatto con una guernitura di cipolle inverniciate (V. *Salse*, N. 91), staccate la loro cottura, digrassatela, passatela alla stamigna, versatela sopra e servitela calda col fiocco di carta di due colori alla gamba ossia all'osso che sporge in fuori.

17. COSCIA AL GUSTO DI CAPRIOLO (GIGOT EN CHEVREUIL). Avrete una coscia di montone, digrassatela, disossata dall'osso lungo, mettetela in una terrina. Fate una marinata cotta, tagliando 4 cipolle, 2 carote, un po' di sedano, 4 porri, prezzemolo, tutto mondato, timo, lauro, 4 garofani, mettete tutto in tegame sul fuoco con un mezzo bicchier d'olio fino, sale, pepe, fate rosolare tramenando, versate un litro di buon aceto ed un litro d'acqua, fate bollire per 10 minuti, lasciatela raffreddare affatto, versatela sopra la coscia, lasciatela così 4 giorni, rivolgendola 2 volte al giorno, tratta fuori asciugatela, mettetela in tegame ovale con 2 cipolle, una carota, un po' di sedano, prezzemolo mondato e tagliato, 1 ettogr. di butirro, coperta di sottili fette di lardo, e sale, fate rosolare al fuoco, versate un litro di brodo od acqua, coprite la casserola con fuoco sotto e sopra, fate cuocere 2 ore adagio, cotta tenera a cottura ridotta di color biondo, sgocciolata, posta sul piatto, servitela con sopra una salsa al capriuolo (V. *Salse*, N. 19), mescolata con la sua cottura staccata, digrassata e passata alla stamigna, guernita d'un fiocco di carta tagliata fina di due colori. Eccellente piatto ed elegante.

18. – FETTA O RUOTELLA DI COSCIA DI MONTONE ALLA CASALINGA. — Tagliate una bella fetta di un chilogr. di coscia di montone, digrassatela bene, battetela un poco per renderla tenera, marinatela con un po' d'olio fino, una cipolla tagliata, prezzemolo, il sugo di due limoni od un po' d'aceto, sale, pepe, lasciate così per 2 ore, asciugatela, piantatele qua e là un po' d'aglio, rosmarino, dei pezzi di lardo grossi il dito.

Tritate un po' di prezzemolo con 3 cipolle mondate, grosso come due noci di lardo, mettetelo in tegame con 1 ettogr. di butirro, un po' di spezie, ponete la coscia, fate rosolare un poco rivolgendola, aggiungete 12 pezzetti di carote, altrettanto di rape grosse e fatte a forma di noci, 12 cipolline, 2 bicchieri di brodo od acqua, un po' di sale, fate cuocere coperte con fuoco sopra adagio per un'ora e mezza; cotta tenera a cottura ridotta, posta sul piatto col legume all'intorno e la sua cottura sopra, servitela caldissima. Piatto ottimo e sano.

19. – FETTA DI COSCIA DI MONTONE ALLA CAMPAGNUOLA, — Preparate una fetta di coscia d' un chilogr. digrassata, marinata, piccata con un po' d'aglio, rosmarino e lardo, come s'è fatto sopra al N. 18; tagliate 6 cipolle mondate a fette sottilissime, mettetele in tegame con 1 ettogr. di butirro, fatele friggere un poco, aggiungete la coscia, fate cuocere adagio coperta, aggiungete un bicchier d'acqua con un po' di sale, pepe, 24 patate fatte rotonde grosse come noci, fate cuocere un'ora e mezzo; cotto tutto tenero d'un bel color biondo, ridotto a salsa, ponetela sul piatto con le patate all'intorno e la salsa sopra, e servitela calda.

20. – FILETTI GENTILI DI MONTONE LARDATO ALL'ACETOSELLA. — Prendete 12 filetti di montone, digrassateli bene, nettati dai tendini e nervi, schiacciati leggermente, pareggiati di forma quadrilunga, marinati in una terrina con un po' di sale, un po' d'olio, aceto, una cipolla mondata e tagliata a fette, prezzemolo, pepe; lasciate così 2 ore, asciugati, lardateli, metteteli in tegame in corona con le scarniture e tendini avanzati, cipolle, carote, sedano, timo, lauro, sale, pepe, qualche fetta di lardo, un po' di butirro, fate rosolare bagnando con un bicchier di vino bianco, con due di sugo o brodo, coperti con fuoco sopra, fate cuocere adagio, cotti teneri d'un bel color biondo, a fondo ridotto, disposti sul piatto in corona, con una *purée* d'acetosella sotto (V. *Salse*, N. 82), staccate la cottura, digrassata, passata alla stamigna, ridotta, versatela sopra, e serviteli caldi.

21. – FILETTI DI MONTONE PANATO IN SALSA AI CORNICHONS. — Avrete 12 filetti preparati, marinati come sopra al N. 20, asciugati, intrisi nel butirro fuso con sale, pepe, un po' di prezzemolo trito, un rosso d'uovo unito assieme, coperti di pane grattugiato fino. posti sulla gratella sopra la brace non troppo forte, bronzati d'una parte, rivolgeteli dall'al-

tra, cotti al punto, non più rossi nel mezzo, posti sul piatto, serviteli col sugo ai *cornichons* (V. *Salse*, N. 42).

22. – FILETTI DI MONTONE IN SALSA ROBERT. — Preparate 8 filetti di montone privati dai nervi e tendini, ben digrassati, marinati come s' è fatto al N. 20, asciugati, lardati la metà, metteteli sopra una tortiera con del butirro fuso, posti sul fuoco, fateli colorire da una parte, rivolgeteli dall'altra, levateli dalla tortiera, metteteli in una casserola, staccate la loro cottura con un bicchiere di brodo, versatela sopra, con un po' di sale e pepe, fate cuocere adagio, coperti con fuoco sopra, cotti teneri, sugosi, ridotti a sciroppo, ben verniciati biondi, disposti in giro sul piatto, versate nel mezzo una salsa Robert (V. *Salse*, N. 16), staccate e digrassate la loro cottura, e versata sopra, serviteli caldissimi.

23. – INTINGOLO DI SPALLA DI MONTONE ALLA BRETONNE. — Tagliate una spalla di montone digrassata a pezzetti larghi e lunghi 3 dita. Mettete in tegame 5 cipolle mondate e tagliate a fette sottili, con 1 ettogr. di butirro, fatele friggere bionde, gettate i pezzetti, mescolate bene, con sale, pepe, fritti un poco, aggiungete due bicchieri di brodo od acqua, fate cuocere adagio, coperti con fuoco sopra, cotti teneri a cottura ridotta, scolato bene il grasso, mischiate assieme un *ragoût* di fagiuoli (V. *Salse*, N. 79) e serviteli sul piatto caldissimi.

24. – LINGUE DI MONTONE AL CHOUCROUTE ALLA PIEMONTESE. — Avrete 6 lingue di montone sgorgate a grand'acqua, imbianchitele in acqua bollente 10 minuti, levate la pelle raschiando, ben nette, lardatele per traverso, mettetele in tegame con 2 cipolle, una carota, un po' di sedano, mondati e tagliati, timo, lauro, prezzemolo, sale, pepe, 1 ettogr. di butirro, fate friggere biondo, versate mezzo litro di vino bianco, altrettanto d'acqua, fate cuocere adagio, coperte con fuoco sopra od al forno, cotte tenere a cottura ridotta, poste sul piatto, con il *choucroute* sotto fatto alla piemontese (V. *Salse*, N. 93), staccate, digrassate la loro cottura, passata e ridotta, versatela sopra, e servitele caldissime.

25. – LINGUE DI MONTONE IN SALSA RÉMOLADE. — Preparate 6 lingue sgorgate, imbianchite e cotte alla *braise* come sopra (N. 24) senza lardarle, levatele dalla casserola, tagliate in due, disponetele sul piatto con sopra una salsa *rémolade* (V. *Salse* N. 18) con un po' della loro cottura staccata come sopra.

26. – LINGUE IN SALSA AI CAPPERI O CON PISELLI VERDI.

— Preparate 6 lingue imbianchite, nettate, non lardate, e cotte alla *braise* a cottura ridotta come al N. 24, poste sul piatto, tagliate in due con sopra una salsa ai capperi, oppure dei piselli verdi (V. *Salse*, N. 10 e 99).

27. - LONGIA DI MONTONE PANATA ALL'INGLESE. — Prendete 2 longie di montone, digrassatele, legatele con filo spago, fatele cuocere alla *braise* come s'è detto delle lingue al N. 24, senza lardarle, mettete sopra soltanto una sottil fetta di lardo, cotte tenere, sgocciolatele sopra una tortiera. Avrete 2 rossi d'uovo, un po' di butirro fuso, sale, pepe, sbattuti sopra un piatto, bagnate entro le longie, coperte di pane, fatele colorire al forno, e servitele sul piatto con sotto il sugo ai funghi od ai cocomeri (V. *Salse*, N. 41 e 42).

28. - ORECCHIE DI MONTONE IN RÉMOLADE. — Le orecchie di montone si preparano e si acconciano cotte come quelle del vitello (V. *Vitello*, N. 61).

29. - PIEDI DI MONTONE IN SALSA ALLA POULETTE. — Avrete 8 piedi di montone, raschiate i peli versando dell'acqua bollente, finchè siano ben netti e bianchi, asciugateli, passateli sopra una viva fiamma, per abbruciare se ancora vi è rimasto qualche pelo, imbianchiti bollendo un quarto d'ora nell'acqua, levate l'osso lungo senza guastarli, poneteli in tegame con mezzo litro di vino bianco, altrettanto di bianco (V. N. 1, *pag*. 74), fateli cuocere 4 ore adagio, giusti di sale, cotta la pelle tenera a cottura ridotta, posti sul piatto, versate sopra una salsa alemanda (V. *Salse* N. 7), con un po' di prezzemolo trito, il sugo d'un limone, grosso come una noce di butirro fresco, e serviteli caldissimi.

30. - PIEDI DI MONTONE FARCITI CON TARTUFI BIANCHI. — Preparate 8 piedi ben netti e cotti come s'è detto al N. 29, lasciateli raffreddare, disossateli senza guastare il buco ove si è levato l'osso, empitelo d'una farcia a *quenelles* (V. N. 1, *pag*. 74), mischiate 60 gram. di tartufi bianchi lavati, nettati e tagliati sottili con un po' di prezzemolo trito, il sugo di due limoni; intrisi nell'uovo sbattuto, rotolati nel pane, posti in tegame al fuoco non troppo forte, con del butirro sotto, fate cuocere adagio, coperti finchè sia rappresa la farcia, scolate il butirro, aggiungete un bicchiere di salsa spagnuola con un po' di prezzemolo trito, il sugo d'un limone, fate sobbollire un istante, posti sul piatto colla salsa sopra, serviteli caldissimi. Ottimo piatto.

31. – PIEDI DI MONTONE IN SALSA RÉMOLADE. — Avrete 8 piedi di montone preparati ben netti, imbianchiti, cotti nel bianco come s'è fatto al N. 29, cotti teneri, poneteli sul piatto, con sopra una salsa *rémolade* (V. *Salse*, N. 18), e serviteli caldi.

32. – POLPETTE DI COSCIA DI MONTONE AI FUNGHI. — Prendete un chilogr. di coscia ben digrassata, tagliate delle fette larghe e lunghe tre dita, spesse un dito, schiacciatele sottili, pareggiate quadre, prendete gli avanzi della carne pareggiata con altrettanto di lardo, prezzemolo, un po' d'aglio, tritate tutto ben fino con sale, spezie, un uovo intiero, mischiate bene, fate tanti mucchietti uguali sopra le fette di coscia, formate tante polpettine grosse il turacciolo d'una bottiglia, rotolatele leggermente nella farina, poste in tegame le une vicine alle altre, con sotto il butirro fuso, fatele cuocere adagio, aggiungendo un po' di brodo di tanto in tanto, cotte tenere a salsa ridotta, poste sul piatto con un *ragoût* di funghi sotto, staccate la loro cottura, digrassatela, passatela sopra alle polpette e servitele calde.

33. – PETTO DI MONTONE ALLA CAMPAGNUOLA. — Prendete un petto di montone, levate un po' il grasso, tagliato a pezzi, imbianchito 10 minuti nell'acqua bollente, sgocciolato, mettetelo in tegame con 1 ettogr. di butirro, 8 cipolle mondate e tagliate in quattro, un po' di lardo con prezzemolo ed un po' d'aglio trito, fate rosolare sul fuoco, aggiungete un bicchier di sugo d'uva non matura spremuta e passata alla stamigna, con altrettanto d'acqua, sale, spezie, fate cuocere coperto adagio, finchè tutto sia cotto e tenero, a cottura ridotta, digrassatelo, versatelo sul piatto e servtielo.

34. – SAUTÉS PANATI DI MONTONE IN SALSA TARTARA ALLA RAVIGOTE. — Avrete 1 chilogr. di coscia di montone ben digrassata, marinata con olio, aceto, sale, cipolla, prezzemolo, lasciate così per 3 ore, asciugata, tagliata a fette larghe 6 centimetri e spesse un dito, un po' schiacciate, pareggiate rotonde, intrise nelle uova sbattute con sale, coperte di pane grattugiato fino, poste sopra una tortiera con butirro sotto chiarificato, messe sul fuoco forte, abbronzite d'una parte, rivolgetele dall'altra, cotte tenere, ponetele sul piatto in corona con sotto una salsa tartara alla *ravigote* (V. *Salse*, N. 55).

35. – SPALLA DI MONTONE FARCITA ALLA RUSSA. — Prendete una bella spalla di montone, disossatela, levate le parti più grasse, posta 4 ore in marinata con olio, aceto,

cipolle, prezzemolo, sale, pepe, prendete le scarniture senza guastare la pellicola, con altrettanto di lardo, un po' di prezzemolo, un po' d'aglio, tritate tutto fino, pestatele nel mortaio con 3 uova intiere, sale, spezie, un po' di rum, mischiate tutto bene, posto in una terrina con 3 ettogr. di lingua salata, 2 ettogr. di tartufi neri pelati, 2 ettogr. di lardo, tutto tagliato a dadi grossi il dito pollice, 1 ettogr. di pistacchi sboglientati e pelati, mischiate tutto unito, mettetelo sopra la spalla disossata, formate una palla rotonda, cucita, fatela cuocere in tegame con cipolle, carote, timo, lauro, 1 ettogr. di butirro, fate rosolare, versate 2 bicchieri di vino bianco, altrettanto d'acqua, un po' di sale, fate cuocere adagio coperta, cotta tenera a cottura ridotta, levate il filo, posta sul piatto, servitela colla sua cottura staccata con un po' di brodo, digrassata, passata alla stamigna, ridotta con mezzo bicchier di spagnuola, e si serve con la salsa sotto caldissima, oppure fredda guernita di gelatina. Piatto ottimo.

36. – SCHIENA (SELLE) DI MONTONE ARROSTITA AL FORNO IN SALSA POIVRADE. — Avrete una bella schiena (*selle*) di montone mortificata, tagliata larga 16 centim., lunga 4 decim., marinata con olio fino, sale, pepe, aceto o sugo di limone, prezzemolo, carote, cipolla tagliata, lasciate così per 3 ore; ungete due fogli di carta con butirro chiaro, posta la schiena sopra coi legumi della marinata, un po' di sale, inviluppata, legata con filo spago, mettetela sopra una tortiera al forno caldo ma non troppo, fate cuocere 2 ore bagnandola con un po' di butirro fuso di tanto in tanto, cotta tenera di color dorato, non più rossa nel mezzo, posta sul piatto, servitela con sotto una salsa *poivrade* (V. *Salse* N. 20).

37. – EMINCÉES DI MONTONE CON SALSA ALLE TOMATICHE, AL GRATIN. — Avrete degli avanzi di coscia o schiena o longia cotta, purchè fresca, d'un buon odore e cotta al punto di buon gusto, disossatela, levate i tendini e nervi, tagliata a fette sottili, rotonde e larghe uno scudo. Mettete un tegame sul fuoco con una *purée* di tomatiche calda (V. *Salse*, N. 83), gettate la carne tagliata o sfaldellata con 30 gram. di butirro fresco, sale, spezie, mischiate scuotendo il tegame, ridotta e legata spessa, versatela sul piatto o terrina, unita liscia, spalmata con un po' di pane e prezzemolo trito, bagnata con un po' di butirro, fatela biondire al forno e servitela caldissima. Questo piatto può servire otti-

mamente per ripieno di torte, *vols-au-vent*, timballe, ecc.

DELL'AGNELLO, *Introduzione.* — Il montone appena nato chiamasi agnello sino all'età di circa un anno, l'agnello da latte troppo giovine non è buono, la carne non è ancor formata, è floscia e mocciosa, ma l'agnello dai 2 ai 4 mesi forma un buon nutrimento, conviene agli stomachi deboli, delicati, ed ai sedentarii. Il miglior modo di mangiare l'agnello è arrostito ben sugoso, o con cipolle e butirro nella padella, cotto al momento; le migliori parti sono le coscie, i lombi, le costolette e le animelle; esso dev'esser mortificato come le altre carni, aver la carne di color rosa bianco, coperti i rognoni di grasso; la stagione migliore di mangiare l'agnello è da novembre sino a maggio.

1. – ANIMELLE D'AGNELLO ALLA FINANCIÈRE PER RIPIENO. — Prendete 12 animelle d'agnello, sgorgate a grand'acqua, nette dai tendini e nervi, imbianchite 3 minuti in acqua bollente, poste in tegame con una cipolla, un po' di carota, nettate e tagliate a fette, 1 ettogr. di butirro, prezzemolo, sale, due bicchieri di sugo, un po' di lardo, fate cuocere coperte, a cottura ridotta di color dorato. Avrete un *ragoût* alla *financière* (V. *Salse*, N. 61), gettate le animelle assieme scuotendo, e servitele per ripieno ai *vols-au-vent*, torte, timballe, crostate, guerniture di riso, tagliatelli, polenta, *gateaux* di patate al *gratin*.

2. – ANIMELLE IN SALSA BIANCA AI TARTUFI BIANCHI PER RIPIENO. — Preparate 12 animelle d'agnello, nettate, imbianchite, cotte a cottura ridotta come s'è detto sopra al N. 1. Avrete una buona salsa alemanda (V. *Salse*, N. 7), tutta finita gettate le animelle, con 1 ettogr. di tartufi bianchi lavati netti dalle tacche nere, tagliati a fette sottilissime, mischiate bene scuotendo il tegame, giuste di sale, il sugo di due limoni, un po' di butirro fresco, unite tutto bene, e servitevi per ripieno ai *vols-au-vent*, torte, timballe, crostate, risi, ecc.

3. – ANIMELLE D'AGNELLO (AGNEAU) ALLA PURÉE DI PATATE. — Preparate 12 animelle d'agnello sgorgate, imbianchite, lardate o piccate la metà, e cotte precisamente come si è detto al N. 1, cotte a cottura ridotta di color dorato, ben verniciate, poste sul piatto con sotto una *purée* di patate, (V. *Salse*, N. 84), servitele caldissime.

4. – ARROSTO D'AGNELLO ALLO SPIEDO GUARNITO DI CRESCIONE. — Prendete il quarto d'un bell'agnello o la metà al di dietro, piccate un po' le due coscie con lardo, aggiustato sopra al-

l'asta con la forchetta ed asticciuola, legato con filo spago in modo che non giri, spolverizzato con sale, inviluppato con un foglio di carta unto di butirro, mettetelo al girarrosto sul fuoco forte, per un' ora e mezza o due, finchè non sia più rosso nel mezzo, allora è il punto della sua cottura, cotto tenero, d'un bel color dorato, toglietele la carta, levatelo dallo spiedo, posto sul piatto, servitelo con un po' di crescione nettato, lavato, mischiato col sugo d'un limone, messo all'intorno. Servite un piatto di crescione a parte fatto in insalata al momento di mangiare l'arrosto, s'intende sempre ben netto foglia per foglia, lavato e scolato.

5. – ARROSTO D'AGNELLO ALLA FRANCESE GUERNITO DI PATATE. — Avrete un quarto d'agnello al di dietro, spolverizzato di sale, inviluppato entro un foglio di carta ben unto di butirro, legato con filo spago, posto sopra una tortiera, mettetelo al forno caldo un' ora e mezza circa, cotto tenero non più rosso nel mezzo, d'un color dorato, tolta la carta, posto sul piatto, servitelo con attorno una guarnitura di patate rotonde cotte (V. *Salse*, N. 100).

6. – ARROSTO D'AGNELLO ALLA BORGHESE CON INSALATA. — Prendete un quarto d'agnello, trapuntato con un po' d'aglio, rosmarino, un po' di lardo, mettetelo in tegame con 1 ettogr. di butirro, 1 cipolla tagliata fina, fate friggere adagio, aggiungete un po' di sale, coprite la casserola con fuoco sopra e sotto, aggiungete un po' d'acqua se fa di bisogno, cotto tenero, ben biondo, servitelo tiepido con un po' d'indivia bianca nettata e lavata, 4 uova cotte dure; posto l'arrosto sul piatto con la guarnitura suddetta.

7. – CERVELLE D'AGNELLO PER RIPIENO. — Avrete 8 cervelle d'agnello pelate e sgorgate a grand'acqua, imbianchite un momento con un po' d'acqua bollente, sale, aceto, prezzemolo, una cipolla tagliata a fette sottili, scolate l'acqua, aggiungete 2 bicchieri di sugo o consumato, cotte a fondo, levate il prezzemolo e la cipolla, versate 2 bicchieri di salsa spagnuola o di salsa alemanda, e servitevi per ripieno di risi, timballe, crostate, *vols-au-vent*, torte, ecc.

8. – CERVELLE D'AGNELLO AI TARTUFI BIANCHI PER RIPIENO. — Preparate e cotte con salsa 8 cervelle d' agnello come sopra (N. 7), tutto finito aggiungete 1 ettogr. di tartufi bianchi lavati e netti dalle tacche nere, tagliati a fette sottilissime uniti assieme col sugo d' un limone, un po'

di prezzemolo trito, e servitele per ripieno come sopra.

9. - COSTOLETTE SAUTÉES AI PISELLI VERDI. — Prendete le due parti delle costole d'un agnello, tagliate 10 costolette spesse due dita, private dai tendini e nervi, tagliatele l'osso lasciando un pezzo di costola lunga due dita, schiacciatele leggermente, poste sopra una tortiera con butirro sotto, e 10 minuti avanti di servire a tavola, fatele cuocere a fuoco forte, abbronzite da una parte, rivolgetele dall'altra, cotte al punto non più rosse nel mezzo, scolate il butirro, aggiungete un po' di sugo delle carni ridotto a sciroppo, il sugo d'un limone e servitele coi piselli sotto (V. *Salse*, N. 99).

10. - COSTOLETTE D'AGNELLO PANATE ALLA MARÉCHAL IN SALSA TARTARA. — Preparate 10 costolette come s' è detto sopra al N. 9, intrise entro 2 rossi d'uovo con butirro fuso, sale, pepe, un po' di prezzemolo trito, sbattuto ed unito, coperte di pane, poste sulla gratella al fuoco non troppo forte, un po' colorite da una parte rivolgetele dall'altra, non più rosse nel mezzo, servitele sul piatto con una salsa Tartara (V. *Salse*, N. 53).

11. - COSTOLETTE SAUTÉES AI TARTUFI NERI. — Avrete 10 costolette d'agnello preparate come sopra (N. 9) e cotte allo stesso modo, scolato il butirro, gettate mezzo bicchiere di vino di Marsalla, ridotto a metà, versate una salsa ai tartufi neri (V. *Salse*, N. 34), disponete le costolette sul piatto in corona, versate sopra la salsa ben calda e giusta di sale.

12. - FILETTI D'AGNELLO SAUTÉES ALLA PÉRIGUEUX. — Levate i filetti delle due lonze dell'agnello detti lombari, più i due filetti gentili che sono sotto i rognoni, privi dai tendini e nervi, formate 10 filetti lunghi un decimetro, un po' schiacciati, posti in tegame piatto con butirro sotto, un po' avanti del pranzo metteteli sul fuoco ardente, coloriti da una parte, rivolgeteli dall'altra, scolate il butirro, versate la salsa *Périgueux* (V. *Salse*, N. 37), fate cuocere un poco, disposti sul piatto in circolo, versate sopra la salsa caldissima.

13. - INTINGOLO D'AGNELLO ALLA CASALINGA. — Tagliate 6 cipolle mondate a fette sottilissime, poste in padella con 2 ettogr. di butirro, fate friggere adagio di colore un po' biondo. Avrete un bel quarto d'agnello del davanti, tagliato a pezzetti larghi e lunghi 3 dita, gettateli nella padella con un po' di sale, pepe, fate cuocere adagio coperti, aggiungete un po' d'acqua se fa bisogno, cotto tenero d'un bel color dorato, versato sul piatto, servitelo caldissimo. Eccellente *ragoût*.

14. – LONZA D'AGNELLO ALLA BÉCHAMELLE. — Prendete le due longie d'un agnello, disossatele, levate i tendini e nervi, legate con filo spago, fatele cuocere con 1 ettogr. di butirro adagio in un tegame di terra con un po' di sale, coperto con fuoco sotto e sopra, cotte tenere d'un bel color biondo, scolate il butirro, mettete due bicchieri di *béchamelle* (V. *Salse*, N. 5), fate sobbollire 10 minuti, poste sul piatto levate il filo, e servitele colla salsa *béchamelle* sotto. Ottimo piatto per gli stomachi deboli.

15. – ORECCHIE D'AGNELLO ALLA PURÉE DI TOMATICHE. — Avrete 10 belle orecchie d'agnello, sgorgate, imbianchite in acqua bollente, ben nettate, raschiate, asciugate, abbrustiate, pulite, fatele cuocere con un bianco (V. *N.* 1, *pag.* 74), un po' di vino bianco assieme, una fetta di lardo, cotte un'ora e mezza circa, giuste di sale, tenera la pelle, sgocciolate, ponetele sul piatto con sotto una *purée* di tomatiche o con altre salse.

16. – PIEDI D'AGNELLO IN SALSA AI CAPPERI. — Preparate 8 piedi d'agnello come s'è detto sopra delle orecchie (N. 15), ben netti e cotti allo stesso modo, sgocciolati, posti sul piatto, serviteli con sopra una salsa ai capperi (V. *Salse*, N. 10), oppure qualunque salsa agretta.

17. – POLPETTONE D'AGNELLO ALLA BORGHESE GUERNITO DI PATATE. — Prendete una spalla d'agnello, disossatela, prendete le scarniture senza guastare la pelle, con un po' di lardo, un po' d'aglio, sale, spezie, un po' di prezzemolo, una punticella di rosmarino, mezza cipolla mondata, tritate tutto bene, mischiate un uovo, mettetele sopra alla spalla preparata, un po' spolverizzata di sale, ruolata, legata con filo spago, mettetela in tegame, fatela cuocere con una cipolla, un po' di carota mondata e tagliata, 1 ettogr. di bntirro, fate rosolare, aggiungete un bicchiere di vino bianco, altrettanto d'acqua, un po' di sale, cotta tenera a cottura ridotta, di color biondo, mettetela sul piatto, levate il filo, e servite all'intorno delle patate pelate, tagliate a soldi, fritte tenere con un po' di butirro, staccate la cottura con un po' d'acqua, passata alla stamigna, gettate le patate, fate sobbollire un momento e servitelo caldo.

18. – PETTI ALLA CITTADINA CON MOSTARDA. — Avrete dei petti od un quarto d'agnello del davanti, trapuntato con un po' d'aglio, rosmarino, mettetelo in un piatto di terra, versate sopra del butirro fuso con un po' di sale, fate cuo-

cere coperto al forno caldo, quasi cotto, digrassatelo, aggiungete mezzo bicchiere di mostarda d'uva con un po' d'acqua, cotto tenero, servitelo caldo.

19. - ROGNONI D'AGNELLO SAUTÉS ALLA PADELLA (POÈLE). — Prendete 18 rognoni d'agnello, netti dalla pellicola, tagliati a fette, infarinati, gettateli in padella con butirro sul fuoco caldissimo, fate friggere, cotti un po' coloriti, aggiungete un po' di prezzemolo trito con un po' d'aglio, sale, pepe, il sugo d'un limone, un po' di sugo ridotto, e serviteli caldissimi.

20. - TESTA D'AGNELLO IN SALSA RAVIGOTE. — Avrete una testa d'agnello, sgorgata, imbianchita, nettata, raschiata, rinfrescata con acqua fredda, asciugata, abbrustiata, cotta nel bianco come s'è detto delle orecchie (V. N. 15), cotta con la pelle tenera, sgocciolata, disossatela, e posta sul piatto con bella forma, mettete sotto una salsa *ravigote* (V. *Salse*, N. 31), e servitela calda.

CAPRA E CAPRETTO. — La carne di capra non è molto buona a mangiare perchè ha un' agrezza ed un' amarezza ripugnanti, è difficile a digerirsi, ma il capretto dai 4 agli 8 mesi è eccellente a mangiare, e si cucina in tutte le maniere come l'agnello.

ARTICOLO 9°

DELLA SELVAGGINA A PELI

Del PORCO o MAJALE. *Introduzione.* — La carne di questo animale è la migliore di tutte per nutrire e condire le altre sostanze alimentarie, come per ogni sorta di carne, pesci, legumi. È ancora salutare usata in piccole e proporzionate dosi; è migliore dai 18 ai 24 mesi; non è buona nell' estate, ma bensì dal cominciare d' ottobre a tutto febbraio. Il maiale nè troppo grasso nè troppo magro ha la carne ferma, ma è un po' pesante allo stomaco e riscaldante; il maiale salato è di molto uso in cucina, come il giambone, il presciutto, il lardo; sono pure ottimi condimenti, ma mangiati da soli a grosse dosi sono indigesti, e faticano lo stomaco.

1. - COSTOLETTE DI MAJALE PANATE CON IL SUGO AI FUNGHI. — Tagliate 10 belle costolette di maiale spesse il

dito, nettate dai nervi, pareggiate, schiacciate, tagliate un po' l'osso, date loro una bella forma, marinate con un po' di sale, pepe, olio, il sugo d'un limone, una cipolla tagliata, un po' di prezzemolo, lasciate così per 2 ore, asciugatele, intrise nell'uovo sbattuto con un po' di sale, rivolte nella midolla di pane; poste in una tegghia con 1 ettogramma di butirro fuso, mettetele sul fuoco 12 minuti avanti di servire a tavola, cotte bionde da una parte, rivolgetele dall'altra, poste su tovaglia, quindi sul piatto, servitele caldissime col sugo ai funghi (V. *Salse*, N. 41).

2. - COSTOLETTE DI MAJALE ALLA GRATICOLA CON SALSA RÉMOLADE. — Preparate 10 costolette marinate e fatte come sopra al N. 1, immerse nel butirro con un po' di sale, ponetele sulla gratella alla brace ardente, cotte abbronzite da una parte, rivolgetele dall'altra, appena non più rosse nel mezzo, recatele sul piatto, servendole con sopra una salsa *rémolade* (V. *Salse*, N. 18).

3. - COSTOLETTE SAUTÉES AI TARTUFI BIANCHI. — Avrete 10 costolette preparate e marinate come al N. 1, poste sopra una tortiera con butirro sotto sul fuoco ardente, colorite da ambe le parti, mettetele in tegame, scolate il butirro, staccate la loro cottura con un po' di brodo o sugo, mezzo bicchier di salsa spagnuola, versatela sulle costole, fatele cuocere adagio coperte fin che siano tenere e sugose, e disponetele sul piatto. Avrete 60 grammi di tartufi bianchi lavati, nettati, tagliati a fette sottilissime, gettateli nella salsa sul fuoco col sugo d'un limone, prezzemolo trito, ed un po' di sugo, fate cuocere un momento, versatela sopra le costolette, e servitele caldissime.

4. - CERVELLE DI MAJALE AU BEURRE NOIR. — Prendete 4 cervelle di maiale dissanguinate, pelate a grand'acqua, imbianchite con un po' d'acqua, sale, aceto, una cipolla tagliata, un po' di prezzemolo, fate bollire 5 minuti, scolate l'acqua, levate i legumi, poste in tegame con 2 bicchieri di sugo, cotte ridotte a fondo, inverniciate bionde, servitele con sotto il butirro nero (V. *Salse*, N. 35), e con prezzemolo fritto all'intorno.

5. - LOMBATA O LONZA DI MAJALE ALLA BRAISE CON CIPOLLINE. — Prendete una longia di maiale, disossatela, levate i nervi ed un po' di grassa, tritate la grassa ed i nervi, poneteli in tegame con 2 cipolle, una carota, un po' di

selleri, prezzemolo, mettete sopra la lonza legata con filo spago, fatela rosolar bionda, versate un bicchier di vino bianco, altrettanto d'acqua, un po' di sale, pepe, fate cuocere per 2 ore adagio coperta con fuoco sopra, cotta tenera di color dorato a cottura ridotta, ponetela sul piatto con intorno una guernitura di cipolline cotte (V. *Salse*, N. 91), e servitela.

6. - LOMBATA DI MAJALE ALLO SPIEDO CON SALSA POIVRADE. — Prendete una bella lonza di maiale, disossatela, marinatela con un po' d'olio, il sugo di due limoni, una cipolla, un po' di carota mondata, tagliata a fette, un po' di prezzemolo, ruolata, legata forte con filo spago, infilzata sull'asta, fermata con la forchetta e l'asticciuola, spolverizzata di sale, inviluppata e legata in un foglio di carta unta di butirro, messa al fuoco forte, fatela cuocere per 2 ore bagnandola di tanto in tanto con butirro, cotta, nettata, posta sul piatto, servitela con una salsa *poivrade* (V. *Salse*, N. 20).

7. - FILETTI DI MAJALE AL CHOUCROUTE ALLA PIEMONTESE.— Avrete 2 bei filetti gentili di maiale netti dai nervi, piccateli o lardateli, e fateli cuocere come s'è detto della lonza (V. N. 5), cotti teneri, serviteli con sotto il *choucroute* alla piemontese (V. *Salse*, N. 93).

8. - FILETTI SAUTÉS DI MAJALE AL VINO DI MADERA. — Nettate dai nervi 2 bei filetti di maiale, tagliateli a pezzi spessi due dita, schiacciateli leggiermente, pareggiati di forma rotonda spessi un dito, posti sopra una tortiera con butirro sotto, e 10 minuti avanti di servire poneteli sul fuoco forte, fateli cuocere, coloriti da una parte, rivolgeteli dall'altra, cotti non più rossi nel mezzo, metteteli sul piatto in corona, scolate il butirro dalla tortiera, versate mezzo bicchiere di vino di Madera, un po' ridotto, aggiungete un bicchiere di salsa spagnuola, fate ridurre un poco, e versatela sopra ai *sautés*, servendoli caldissimi.

9. - GIAMBONE SALATO DI BAYONNE ALLA PURÉE DI LENTICCHIE. — Avrete un bel giambone di *Bayonne*, tagliate via il rancio, raschiatelo bene, dissalatelo 40 ore entro a molt'acqua, nettato, inviluppato con una tovaglia, posto in una marmitta, coperto d'acqua con la quinta parte di vino nero, 2 cipolle, 6 garofani, timo, lauro, una carota, un po' di prezzemolo, fatelo cuocere sul fuoco bollendo adagio da 4 a 5 ore, sgocciolato, levate la tovaglia, asciugatelo, tagliatele la cotenna, formando un disegno, levate un po' il grasso, spol-

verizzato con un po' di pane grattugiato fino mischiato con prezzemolo trito, fatelo asciugare al forno, inverniciatelo con sugo ridotto, e servitelo con sotto la *purée* di lenticchie (Vedi *Salse*, N. 85), e mettendo un fiocco di carta di due colori tagliata fina di bella forma.

10. - GIAMBONE DI MAYANCE O DI WESTPHALIE. — Questi giamboni, benchè affumicati, si preparano, dissalano e si fanno cuocere allo stesso modo come s'è detto sopra (Vedi N. 9), e si servono con qualche *purée*, come di patate, d' indivie, spinaci. Si fanno pure allo stesso modo i giamboni e presciutti nostrali, dissalati e preparati come al N° 9, e serviteli caldi o freddi.

11. - LUGANICO GUERNITO DI SPINACI ALLA FRANCESE. — Avrete un bel salsicciotto fresco detto volgarmente luganighino, inviluppato entro un pannolino, posto in un tegame ovale, coperto d'acqua fresca, mettetelo sul fuoco, fatelo bollire 4 ore accanto al fuoco adagio, cotto tenero, sgocciolatelo, levate il pannolino, tagliatelo a ruotelle, pelatelo, e servitelo in giro sul piatto con sotto degli spinaci fatti alla francese (V. *Spinaci*, N. 1, *art.* 15).

12. - ORECCHIE DI MAJALE ALLA PURÉE D'ACETOSELLA. — Sgorgate a grand'acqua 6 orecchie di maiale, nettate e raschiate con acqua bollente, asciugate, abbrustiate i peli, fatele cuocere col bianco (V. N. 1, *pag.* 74) con mezzo litro di vino bianco, cotte tenere, sgocciolate su pannolino, servitele con acetosella, o spinaci, o *purée* di tomatiche, o con qualche salsa piccante.

13. - TESTA DI MAJALE ALLE CIPOLLINE ROSOLATE. — Prendete una mezza testa di maiale nettata e cotta come s' è detto sopra al N. 12 delle orecchie, sgocciolata, disossata, spolverizzata di pane grattugiato con un po' di prezzemolo trito, asciugata al forno, inverniciata con sugo ridotto a siroppo, servitela sul piatto con attorno una guernitura di cipolline cotte (V. *Salse*, N. 91).

14. - ZAMPA DI MODENA FARCITA AL CHOUCROUTE. — Avrete un bel zampino di Modena, gettatelo un poco nell'acqua tiepida, lavatelo bene, inviluppatelo con un pannolino bianco, posto entro una *poissonière* o navicella da pesce, coperto con acqua fredda, mettetelo sul fuoco, fatelo bollire 5 ore adagio con due cipolle, carota, sedano, prezzemolo, coperta la navicella, cotto tenero, sgocciolato, levate il pannolino ed

il filo, tagliate la prima fetta, e servitelo con sotto il *choucroute* o qualche *purée* (V. *Salse*).

15. - HURE O TESTA DI MAJALE O CINGHIALE IN GALANTINA. — Si fa tanto di cinghialetto che del porcello da latte (V. N. 47, *art.* 16, *Freddi*).

16. - PORCELLETTO DA LATTE ARROSTITO ALLO SPIEDO. — Avrete un bel porcelletto grassotto da latte ucciso da qualche giorno prima, sventrato, abbrustiatele i peli e raschiatelo, oppure nettato e raschiato con acqua bollente, tutto ben netto mettetelo a marinare con olio fino, cipolle, carote, sedano, prezzemolo, nettati e tagliati, il sugo di due limoni, lasciate così per 3 ore, infilzatelo con lo spiedo, ben unto con butirro, fermato con la forchetta ed un'asticciuola, ben legato, inviluppato con fogli di carta unti con butirro salato, mettetelo al fuoco forte, fatelo cuocere per 2 ore circa, cotto tenero di color dorato, levatelo netto dallo spiedo, ponetelo sul piatto e servitelo con sotto una salsa *poivrade.*

17. - PORCELLO DA LATTE ALLA BRAISE IN SALSA AL CHEVREUIL. — Preparate un porcello da latte nettato, marinato, sventrato come s'è detto al N. 16, cucito e legato dandogli una bella forma, posto in una navicella con carote, cipolle, sedano, un po' di prezzemolo, mondati e tagliati, 1 ettogramma di butirro con delle fette di lardo sopra, sale, pepe, timo, lauro, 3 garofani, fatelo rosolare, bagnatelo con mezzo litro di vino bianco, altrettanto d'acqua, fatelo cuocere con fuoco sotto e sopra, cotto tenero di color dorato a cottura ridotta, netto dal filo, disposto sul piatto ovale, versate sopra la salsa al *chevreuil* (V. *Salse*, N. 19) con la cottura del porcello, digrassata, passata ed unita alla salsa, e servitelo.

Del CINGHIALE. *Introduzione.* — Il cinghiale giovine e grasso nutrito di ghiande o radici o frutti all'aria aperta ed ucciso dopo una lunga corsa di caccia, è migliore del maiale, ma tuttavia è un po' pesante per gli stomachi deboli, e riscaldante. Il cignaletto da latte detto *marcassin*, in istufato, arrostito, o farcito, è pure un eccellente boccone, ma ha le carni un po' mocciose, e perciò un po' indigeste.

1. - ARROSTO DI CINGHIALE ALLO SPIEDO (SANGLIER À LA BROCHE). — Avrete una coscia di cinghiale nettata dai nervi. Fate una marinata con 4 cipolle, 2 carote, un po' di sedano, nettate e tagliate, messe in tegame con mezzo bicchier d'olio fino, fate friggere biondo, più timo, lauro, curian-

dolo, garofani, sale, pepe, bagnate con mezzo litro d'aceto, altrettanto d'acqua e vino bianco, bollita 12 minuti, raffreddata affatto, versatela sulla coscia in una terrina di terra, lasciatela 24 ore, quindi asciugata e lardata bene, posta sullo spiedo ben ferma con la forchetta e l'asticciuola, legata con filo spago, inviluppata con due fogli di carta ben unti di butirro salato fermati con filo, mettetela al fuoco forte da principio e lento più tardi, fate cuocere per 2 o 3 ore, bagnata di tanto in tanto con butirro fuso, cotta tenera al suo punto, non più rossa nel mezzo, ben colorita, disposta sul piatto ovale, servitela col sugo ridotto ai cocomeri, *cornichons* (V. *Salse*, N. 42), e con un fiocco di carta.

2 – ARROSTO DI CINGHIALE ALLA CITTADINA. — Prendete una spalla o collo, disossatelo, lavatelo, marinatelo con un po' d'olio, una cipolla tagliata, prezzemolo, aceto, sale, pepe, spezie, lasciate così per 24 ore, piccatelo con un po' d'aglio e rosmarino, fatelo cuocere con butirro, coi legumi della marinata, un po' di lardo e sale in un tegame coperto con fuoco sopra adagio, rivolto di tanto in tanto finchè cotto tenero d'un bel colore, servitelo con sotto la sua cottura staccata con un po' di vino bianco, digrassata, bollita un poco, versata sopra.

3. – COSTOLETTE DI CINGHIALE IN SALSA ROBERT. — Tagliate 10 belle costolette spesse due dita nette dai nervi e dall'osso, lasciando soltanto un pezzetto d'osso lungo 3 dita, che è ciò che forma la costoletta, schiacciate leggiermente, marinate come s'è detto al N. 2, poste sopra una tortiera con butirro chiarificato su fuoco ardente, abbronzite in fretta d'ambe le parti, appena non più rosse nel mezzo, servitele sul piatto caldissime con sopra la salsa *Robert* (V. *Salse*, N. 16).

4. – COSTOLETTE DI CINGHIALE AI FUNGHI. — Preparate 10 costolette come s'è detto sopra al N. 3, e cotte su tortiera, poste in tegame, scolate il butirro, staccate la cottura con un bicchiere di sugo, uno di vino bianco, un po' di spagnuola, e versatela con le costolette. Avrete 3 ettogrammi di funghi secchi, messi in acqua tiepida 3 ore avanti, spremuti, gettateli insieme, coprite la casserola, fatele cuocere adagio finchè siano tenere, giuste di sale, ridotte a salsa spessa, disponetele sul piatto coi funghi nel mezzo, e servitele calde.

5. – COSTOLETTE DI CINGHIALE PANATE IN SALSA TOMATICHE. — Avrete 10 costolette preparate, marinate come s'è detto

sopra al N. 3, intrise nell'uovo sbattuto con un po' di sale, rivolte nella midolla di pane grattugiato fino, poste sopra una tegghia con butirro chiarificato, mettetele sul fuoco, fatele cuocere di color dorato da ambe le parti e servitele con sotto una salsa di tomatiche (V. *Salse*, N. 83).

6. – COSCIA DI CINGHIALE FARCITA MARBRÉE. — Prendete una coscia di cinghiale, levate via l'osso primo, marinatela 48 ore nella marinata fatta come s'è detto al N. 1, fate un ripieno, farcite la coscia, e fatela cuocere come s'è detto al N. 30 *del vitello*, cotta tenera, si serve tanto calda che fredda precisamente allo stesso modo col fiocco.

7. - FILETTI DI CINGHIALE IN SALSA ALL'INGLESE. — Avrete due filetti di cinghiale, marinateli 30 ore come s'è detto al N. 1, piccateli bene con lardo, fateli cuocere in tegame con butirro, cipolle, carote, mondate e tagliate, fate rosolare, aggiungete un bicchiere di vino bianco, altrettanto di brodo, un po' di sale, coprite la casserola, fate cuocere adagio finchè siano teneri con la cottura ridotta a siroppo, posti sopra il piatto, serviteli con la salsa all'inglese (V. *Salse*, N. 23).

8. - LONZA DI CINGHIALE IN SALSA AI TARTUFI BIANCHI. — Preparate una lonza, disossatela, marinatela 24 ore come si è detto della coscia al N. 1, e fatela cuocere come i filetti al N. 7, con delle fette sottili di lardo; cotta tenera di un bel color dorato a cottura ridotta, ponetela sul piatto, staccate la sua cottura con un po' di sugo, digrassatela, passatela alla stamigna, mischiatela con la salsa ai tartufi (V. *Salse*, N. 25), versatela sopra la lonza, e servitela.

9. - SAUTÉS DI FILETTO DI CINGHIALE AL VINO DI MADERA. — Avrete i filetti marinati come s'è detto della coscia al N. 1, nettati dai nervi, tagliate delle fette spesse due dita, schiacciatele leggiermente, pareggiate rotonde, spesse un dito, mettetele sopra una tegghia con del butirro chiarificato sotto; 10 minuti avanti di servire a tavola, ponetele sul fuoco ardente, abbronzite da una parte, rivolgetele dall'altra, appena non più rosse nel mezzo, spolverizzate con un po' di sale, disposte sul piatto in corona, scolate il butirro dalla tegghia versandovi un bicchier di buon vino di Madera con altrettanto di salsa spagnuola, fate ridurre staccando la cottura, versatela sui *sautés*, e serviteli caldissimi.

10. - SAUTÉS DI CINGHIALE CON CIPOLLINE ALLA BORGHESE. — Nettata dai nervi e disossata una lonza di cinghiale, ma

prima marinata come la coscia al N. 1, tagliate dei pezzetti larghi due dita. Mettete in un tegame 4 cipolle tagliate a fette sottili con 1 ettogramma di butirro, fate rosolare un poco, gettate i pezzetti, mescolateli con la cipolla, aggiungete un po' di brodo, sale, spezie, fate cuocere coperti finchè siano cotti teneri, e ridotti a fondo. Avrete 5 ettogrammi di cipolline cotte tenere con butirro, sale e brodo, ben rosolate, disponete i pezzetti sul piatto con le cipolline sopra, unite le due cotture, digrassate, versatele sopra.

11. - CINGHIALETTO. — Il cinghialetto si acconcia come il porcellino da latte (V. *Maiale*, N. 16), più si confà con salsa tomatiche ed in salsa *Robert*.

Del TASSO, (TAISSON O BLAIREAU). — Il tasso giovane ucciso all'autunno è grasso; la sua carne ha il gusto e la proprietà alimentaria della carne del cinghiale, ma è più inferiore, e si cucina in tutti i modi come s'è detto del cinghiale.

Dell'ISTRICE, (PORC-ÉPIC OD HÉRISSON). — L'istrice è un animale spinoso e molto grasso, per ucciderlo si getti un momento in acqua bollente, levate le spine, raschiatelo bianco come si fa per il maiale, sventrato, ben nettato, tagliate le gambe e la testa, lasciatelo 3 ore in acqua ed aceto tiepidi. Tritate 3 cipolle, un po' di prezzemolo, 1 ettogramma di capperi, 1 ettogramma di funghi all'aceto, una foglia di salvia; metteteli in tegame con un po' di butirro, fate friggere un poco, gettate entro l'istrice tagliato in quattro, aggiungete un bicchiere di vino bianco, sale, pepe, spezie, fatelo cuocere adagio coperto finchè sia tenero ed a cottura ridotta, digrassatelo e servitelo caldo. Boccone eccellente, benchè ordinario. È pure buono arrostito come s'è detto del porcelletto (V. *Maiale*, N. 16), e se non è allo spiedo, in tegame fa lo stesso.

Del PORCELLINO D'INDIA IN ISTUFATO OD ARROSTITO. — Quest'animale è eccellente, ma appena ucciso va sventrato, atteso dell'odore che comunicano i suoi interiori, nettato dai peli con acqua bollente, accomodatelo e fatelo cuocere come s'è detto sopra dell'istrice; si fa in arrosto cotto con butirro, un po' d'aglio, rosmarino e sale; si acconcia in *sautés* nella padella con cipolle, butirro, e quando è cotto, si scola il grasso e si mischia un po' di mostarda d'uva cotta, e servitelo caldo.

Del CAPRIUOLO (CHEVREUIL), DELLO STAMBECCO (BOUQUETIN),

DEL DAINO, DAMMA (DAINE), DEL CERVO (CERF), DELLA CERVA (BICHE), DEL CERVOTTINO (FAON). — Questi animali si cucinano tutti approssimativamente allo stesso modo. Il capriuolo e lo stambecco dai 6 mesi ai due anni sono un eccellente mangiare, e più vecchi prendono un odor forte e cattivo di selvaggiume; la carne del capriuolo e dello stambecco nutriscono mediocremente. — Il daino è tra il capriuolo ed il cervo, ma la sua carne dagli 8 mesi ai 2 o 3 anni è migliore e più nutritiva di quella del capriuolo e del cervo. — Il cervo dai 7 mesi ai 2 o 3 anni è pure un buon mangiare tanto arrostito che stufato ed in pasticcio, ma più vecchio acquista un odore forte e dispiacevole di selvaggiume, è colla carne asciutta difficile a digerirsi, e perciò riscaldante.

1. - MARINATA PER IL CAPRIUOLO, CERVO, DAINO, STAMBECCO. — Ucciso l'animale, sventrato il più presto possibile, nettate ed asciugate bene il sangue, empitelo di stracci bianchi, o con una tovaglia o tela cucita a forma di un piccolo sacchetto pieno di carbone pesto, introdotto nel ventre, cucite l'apertura; così si fa pure delle lepri, fagiani, pernici, con carta bianca o d'ortiche, cucendo il buco bene da cui si è estratto le interiora; posto in un luogo fresco, poichè ciò fa che il ripieno asciuga l'umido e si può conservare qualche giorno di più sotto la pelle. Questi animali hanno una tendenza dopo morti di passare in fermentazione putrida più presto del bue, vitello, montone, volaglia. Levate la pelle, tagliate i pezzi destinati a servire, come le coscie, le costolette, le lonze, le spalle(V. *Modo di tagliare il vitello*, *art.* 7, e *tav. VIII)*, disossati quasi come per servirli, posti entro una grande terrina, coperti d'una marinata fatta come s'è detto per la coscia del cinghiale, ma non bisogna versarla calda sopra la carne (V. *Cinghiale*, N. 1), e delle ossature e scarniture fate un sugo, bagnato con acqua senza sale, cotto 4 ore, passato alla tovaglia, digrassato, ridotto a siroppo, servitevi all'occorrente a condire la suddetta carne, ed il quale si chiama essenza *(fumet)* di selvaggina. Si conserva la carne più giorni avviluppando i pezzetti con una tovaglia, coperti bene nel ghiaccio sotto e sopra, privi d'acqua.

2. - CERVELLE DI DAINO, O CERVO, O CAPRIUOLO IN SALSA AI CAPPERI. — Avrete delle cervelle dei suddetti animali, sgorgatele nell'acqua tiepida, levate la pelle, rendetele

bianche, fatele bollire un momento con un po' d'acqua, sale, aceto, un po' di prezzemolo, cipolla tagliata, scolate l'acqua, levate il prezzemolo e la cipolla, aggiungete un po' di sugo, un po' di butirro, fatele cuocere ridotte a cottura spessa, colorite, servitele con sopra una salsa ai capperi (V. *Salse*, N. 10).

3. - CERVELLE DI CERVO PANATE ALLA MILANESE. — Fate netta e bianca una cervella di cervo come s'è detto sopra al N. 2, ma non bollita, asciugatela, tagliatela in 4 pezzi, intrisi nell'uovo sbattuto con un po' di sale, coperti con pane grattugiato fino, posti sopra una tegghia con butirro sotto, cotti croccanti sul fuoco lento, coloriti biondi d'ambe le parti, sgocciolateli sopra una tovaglia, posti sul piatto, serviteli caldi con un po' di sugo sotto.

4. - COSTOLETTE DI CERVO ALLE CIPOLLINE ROSOLATE. — Tagliate 10 costolette spesse due dita, nettate dai nervi e dalle ossa, lasciando soltanto un pezzo di costa per formare le costolette, schiacciatele un poco, pareggiate, tutte poste in tegame largo e piatto con butirro sotto, mettetele sul fuoco ardente, abbronzite da una parte, rivolgetele dall'altra, poste entro un tegame più piccolo, staccate la loro cottura con un po' di brodo, versata sopra con sale e pepe, fate cuocere adagio finchè sono tenere, sugose, di color castagno, disposte sul piatto, digrassate la loro cottura, unita a 5 ettogrammi di cipolline cotte come al N. 91 (*Salse*), versatela nel mezzo delle costolette, e servitele caldissime.

5. - COSTOLETTE DI CERVO SAUTÉES AI TARTUFI NERI. — Preparate 10 costolette state marinate prima allo stesso modo come s'è detto sopra al N. 4, poste sopra una tegghia con butirro raffinato sotto, ponetele sul fuoco ardito 12 minuti prima di servire a tavola, arrossate d'ambe le parti, appena non più sanguigne nel mezzo, scolate il butirro, versate sopra un mezzo bicchier di vino di Marsalla ed una salsa di tartufi neri (V. *Salse*, N. 34), bollito un momento tutto insieme, disponete le costolette sul piatto, e versate sopra la salsa che vada bene di sale, servendole caldissime.

6. - COSTOLETTE DI DAINO PANATE IN SALSA RAVIGOTE.— Pareggiate 10 costolette allo stesso modo come al N. 4, intrise nell'uovo sbattuto con un po' di sale, rivolte nella midolla di pane grattugiata fina, mettetele sopra una tegghia con sotto del butirro chiarificato, poste sul fuoco ardito un

po' avanti di servire a tavola, cotte adagio, di color dorato d'ambe le parti, non più rosse nel mezzo, disponetele sul piatto, con la salsa tartara alla *ravigote* nel mezzo (V. *Salse*, N. 55).

7. - COSTOLETTE DI CAPRIUOLO O STAMBECCO IN SALSA POIVRADE. — Preparate 10 costolette di capriuolo o stambecco, fatele cuocere allo stesso modo come s'è detto al N. 4, cotte tenere di color dorato con la cottura ridotta a fondo, aggiungete una salsa *poivrade*, sobbollita un po' assieme, disponete le costolette sul piatto, versate la salsa sopra, e servitele caldissime.

8. - COSCIA DI CERVO TRAPUNTATA DI LARDO ALLO SPIEDO. — Avrete una coscia di cervo grasso e giovine, marinata 24 ore, quindi ben piccata di lardo, aggiustata sull'asta colla forchetta ed asticciuola (V. Ni. 30, 31, 32, *Tav. VI)*, legata con filo spago, coperta con due fogli di carta ben unta di butirro, spolverizzata di sale, legata ferma, posta al fuoco ardito, fatela cuocere bagnandola di tanto in tanto con del butirro fuso, finchè cotta tenera, appena non più rossa nel mezzo, d'un bel color dorato, levatela dallo spiedo, nettatela dalla carta, posta sul piatto, servitela con sotto il sugo ai funghi triti all'aceto, uniti con un po' d'essenza preparata come s'è detto al N. 1 *della marinata* a *pag.* 206, bollita assieme, giusta di sale, servitela calda.

9. - COSCIA DI DAINO ALLA BRAISE IN SALSA ALL'INGLESE. — Preparate una coscia di daino allo stesso modo come quella del cervo (V. *Coscia*, N. 8), ben lardata, mettetela in tegame con sotto 3 cipolle, 2 carote, un po' di selleri, prezzemolo, nettate e tagliate a fette, sale, timo, lauro, 2 ettogrammi di butirro, fate rosolare bene, bagnatela con mezzo litro di vino bianco, altrettanto d'acqua, copritela, fatela cuocere adagio con fuoco sotto e sopra finchè sia cotta tenera, d'un bel color biondo a cottura ridotta, posta sul piatto, servitela con sopra una salsa all'inglese (V. *Salse*, N. 23), mettendo un fiocco di carta frastagliata all'osso.

10. - COSCIA DI CAPRIUOLO O STAMBECCO IN SALSA AL CAPRIUOLO (CHEVREUIL). — Prendete una coscia di capriuolo o stambecco stata marinata 24 ore, preparatela e fatela cuocere come la coscia del daino (V. N. 9), cotta a cottura ridotta, ben tenera, disposta sul piatto, versate sopra una salsa al capriuolo (V. *Salse*, N. 19), unite la cottura della coscia staccata con un po' di brodo, digrassata, passata alla stamigna, servitela caldissima sopra la coscia.

11. – **FILETTI** DI CERVO SAUTÉS IN SALSA ROBERT. — Avrete 2 filetti di cervo, privateli dei nervi, tagliateli spessi due dita, schiacciateli leggiermente, pareggiati rotondi, posti sopra una tortiera con butirro sotto. 12 minuti avanti di servirli poneteli sul fuoco ardente, coloriti d'ambe le parti, non più rossigni nel mezzo, scolate il butirro, versate sopra una salsa *Robert* (V. *Salse*, N. 16), fate bollire un momento tutto insieme, disposti sul piatto in corona, versate sopra la salsa, e serviteli caldissimi.

12. – **FILETTI** DI DAINO IN SALSA AI TARTUFI BIANCHI. — Nettate dai nervi due filetti di daino stati 24 ore nella marinata, piccatene bene uno con lardo, e l'altro coperto di fette sottili di lardo, posti in tegame con sotto 2 cipolle, una carota, un po' di sedano, un ettogramma di butirro e sale; fate rosolare bene, bagnateli con un bicchier di vino bianco, altrettanto d'acqua, copriteli, fateli cuocere adagio finchè siano cotti teneri, ben sugosi, a cottura ridotta; quindi mettete i filetti in un altro tegame, staccate la cottura con un po' di brodo, digrassatela, passatela alla stamigna, riposta nella casserola coi filetti e con una salsa ai tartufi (V. *Salse*, N. 25), bollito tutto insieme un momento, poneteli sul piatto con i tartufi sotto, e serviteli caldi.

13. – **FILETTI** DI CAPRIUOLO O STAMBECCO SAUTÉS IN SALSA RÉMOLADE. — Avrete 2 filetti di capriuolo o stambecco stati marinati 24 ore prima, privati dai nervi, tagliati, preparati e cotti allo stesso modo come i filetti di cervo (V. N. 11); ma invece della salsa *Robert* si mette a bollire un momento una salsa *rémolade* (V. *Salse*, N. 18), posti sul piatto in corona, versate la salsa sopra, e serviteli caldi.

14. – **POLPETTINE** DI DAINO O CERVO AI FUNGHI. — Prendete i due filetti od un pezzo di coscia del cervo o daino, tagliate tante fettine spesse un dito, schiacciate sottili, pareggiate quadre, larghe 3 dita, lunghe 8 centimetri. Fate una farcia con un po' d'istessa coscia pestata con altrettanto di mollica di pane cotta con un po' di fior di latte come una pasta molle, raffreddata, pestatela con butirro grosso la metà della carne, un po' di prezzemolo trito, un fungo netto, un po' d'aglio, sale, pepe, noce moscata, pestate tutto bene, unite due rossi d' uovo ed uno intiero, passatela al setaccio, fate dei mucchietti grossi una noce sopra la carne preparata, inviluppateli formando delle pol-

pette grosse e lunghe il dito pollice; infarinate leggiermente, ponetele in tegame con butirro fuso, fatele friggere adagio, aggiungete un bicchiere di sugo poco per volta, cotte tenere, ridotte a fondo di color dorato, servitele con sotto un intingolo di funghi (V. *Salse*, N. 69).

15. - POLPETTONE DI PETTO O SPALLA DI DAINO, O CERVO, O CAPRIUOLO CON SALSA TOMATICHE. — Disossate un petto o spalla senza guastare la pellicola, scarnatela, aggiungete d'altra carne finchè avrete abbastante da fare un ripieno, tritate la carne con altrettanto di lardo, un po' di prezzemolo, un po' d'aglio, sale, spezie, pestatela un poco nel mortaio, aggiungete 4 uova intiere con 2 ettogrammi di lingua salata, altrettanto di lardo e tartufi neri nettati e tagliati a dadi grossi il dito, 1 ettogramma di pistacchi imbianchiti e mondati, mezzo bicchiere di rhum; mischiate tutto bene insieme, mettetelo sopra la pelle preparata, ruolato a forma d'uovo, cucito e legato con filo spago, fatelo cuocere come la coscia (V. N. 9), cotto tenero, servitelo con sotto una salsa tomatiche (V. *Salse*, *n.* 38). Si può ancora servire freddo con gelatina.

16. - SCHIENA DI CERVO ALLE CIPOLLINE. — Prendete una schiena di cervo stata 24 ore marinata, levatele le ossa, piccatela di lardo d'ambe le parti, datele una bella forma quadrata, legata con filo spago, mettetela in tegame con legumi, e fatela cuocere come s'è detto della coscia (V. N. 9), cotta tenera a cottura ridotta d'un bel colore, ponetela sul piatto con una guernitura all'intorno di cipolline cotte (V. *Salse*, N. 91), e servitela caldissima.

17. - SPALLA DI CERVO O DAINO STUFATA AL CHOUCROUTE. — Avrete una spalla di cervo o daino, disossatela, mettetele sopra un po' di lardo trito con un po' d'aglio, prezzemolo, sale, spezie, ripiegate la pelle sopra, legata con filo spago, ponetela in una casserola con legumi come la coscia (V. N. 9), cotta tenera, servitela con sotto del *choucroute* fatto alla piemontese (V. *Salse*, N. 93).

18. - SPALLA DI CERVO SAUTÉE ALLA CASALINGA.—Tagliate una spalla a pezzetti larghi e lunghi 3 dita. Avrete 6 cipolle mondate, tagliate a fette, fatele friggere con 2 ettogr. di butirro in un tegame un po' bionde, gettate i pezzi tagliati, mestolati assieme, aggiungete un bicchier di vino bianco, altrettanto di brodo, un po' di sale, spezie, fateli

cuocere adagio, coperti con fuoco sopra, cotti teneri, disponeteli sul piatto, e serviteli con le cipolle sopra.

19. - SALSICCIA di daino o cervo alla piemontese ai tartufi bianchi. — Prendete 5 ettogrammi di carne di cervo o daino con 4 ettogrammi di buon lardo, tritate tutto bene assieme, guardate che la carne del cervo o daino avanti di tritarla sia ben netta dai nervi, dalla grassa e dalla pellicola, ciò fatto, aggiungete un po' di prezzemolo trito, un mezzo bicchier di vino di Madera, 2 ettogrammi di tartufi d'un buon odore, lavati, nettati dalle tacche nere, tagliati fini, con sale che vada bene, pepe, spezie, tutto ben unito, empite delle budelline grosse il dito, e se sono secche, inumiditele prima nell'acqua tiepida, posta in tegame con butirro sotto, mettetela sul fuoco ardito, fatela cuocere 8 minuti, colorita da una parte, rivolgetela dall'altra, posta sul piatto, servitela con una salsa ai tartufi bianchi (V. *Salse*, N. 25).

20. - SALAME di carne di cervo o di daino. — Tritate e pestate 5 ettogrammi di carne di cervo o daino, ben netta dalla pellicola, nervi e grassa, con 2 ettogrammi di lardo salato, 40 grammi di sale fino, 1 gramma di pepe fino, tutto ben unito, aggiungete 3 ettogrammi di lardo tagliato a dadi grossi il dito, altrettanto di buon presciutto o giambone crudo non affumicato, 10 grammi di salnitro, un gramma di pepe schiacciato, 1 gramma di cannella in polvere, mescolate tutto bene insieme, posti in una terrina, lasciate così al fresco per 20 ore, rimescolatela, indi empitene delle budelle della grossezza che desiderate, guardando che non vi resti dell'aria nel mezzo, fateli della lunghezza che desiderate, legateli alle due estremità ed all'intorno con filo spago, posti entro una terrina di terra verniciata bianca di giusta loro grandezza, con 1 ettogramma di sale, 30 grammi di salnitro, un bicchier di buon vino di barbera, coprite con un pezzo d'assetto con sopra un peso affinchè restino immersi nel liquore per 10 giorni rivolgendoli di tanto in tanto, traeteli fuori, sospendeteli al fornello che ricevano il calore senza il fumo finchè sono secchi. Quindi fate bollire un bicchiere di vino barbera, con altrettanto della loro salagione, con una foglia di timo, lauro e salvia; ridotta spessa, lasciata raffreddare, soffregate bene i salami, spolverizzateli di cenere, fateli seccare, inviluppateli nella carta, sotterrati nella cenere fredda entro

un vaso di terra, poneteli in un luogo fresco. Questi salami si mangiano crudi, o cotti 4 ore nell'acqua e vino in parti eguali. Si possono fare questi salami allo stesso modo di bue, montone, lepre, ecc. ecc.

Della LEPRE e CONIGLIO, *Introduzione.* — La lepre di montagna e della collina è migliore di quella della pianura, la lepre vecchia ha le carni nere e dure, d'un odor forte e ripugnante di selvaggiume; essa dai 5 mesi ai 18 è un eccellente mangiare, è molto nutritiva, e la migliore stagione di mangiarla è dal mese di ottobre a tutto febbraio. Si conosce che è giovane se ha una ghiandola disopra alle giunture all'infuori delle gambe davanti. Il coniglio ha un poco il gusto della lepre, ma ha le carni bianche, e meno gustose, e si cucina allo stesso modo.

1. - CIVET di lepre con i filetti cesellati e piccati. — Pelate, sventrate una bella lepre giovine, levatele i filetti della schiena e quelli sotto i rognoni, tagliate le coscie, le spalle ed il collo a pezzi grossi come uova, ben netti dai peli. Avrete in una casserola 3 cipolle, una carota, un po' di sedano, tutto mondato e tagliato a fette sottili; un po' di prezzemolo, 2 garofani, timo, lauro, 2 ettogrammi di butirro, un po' di lardo raschiato, fate rosolare, gettate i pezzi di lepre, quindi le ossa nettate, lavate, tagliate, mescolateli un poco, aggiungete 3 decagrammi di farina bianca, rimescolate e fate friggere un poco, versate un litro di buon vino barbera, mezzo litro di brodo, sale, pepe, tramenate fin che bolla, fateli cuocere adagio; preparate i filetti, netti dai nervi, fatene 6 pezzi lunghi un decimetro, 2 piccati con lardo, 2 cesellati con tartufi neri e 2 al naturale, posti in un tegame con butirro sotto, metteteli sul fuoco forte, coloriti d'ambe le parti, lasciateli un poco con fuoco sopra. Cotti teneri i pezzetti a salsa spessa, disponeteli sul piatto in piramide coi filetti all'intorno; digrassate e passate la salsa alla stamigna, aggiungete 5 ettogrammi di cipolline cotte (Vedi *Salse*, N. 91), mischiate tutto assieme, versatelo sopra al *civet*, e servitelo caldissimo.

2. - COSCIE di lepre in istufato ai tartufi bianchi. — Pelate una lepre, sventratela, nettatela, tagliatela a metà schiena, rompete le ossa delle coscie levandone un pezzetto, raccorciatele, cucitele di bella forma, mettetele in tegame coperte di fette sottili di lardo con 3 cipolle, una carota,

un po' di sedano, prezzemolo, nettati e tagliati a fette, 2 ettogrammi di butirro, sale, timo, lauro, fate rosolare, bagnate con un mezzo litro di vino bianco, un po' di brodo, fate cuocere adagio finchè siano tenere, ridotte a fondo d'un bel color marrone, verniciatele, disposte sul piatto levate loro il filo; staccate la cottura, digrassatela, passatela alla stamigna, unitela alla salsa di tartufi bianchi (V. *Salse*, N. 25), versatela caldissima e servitele.

3. – ESCALOPES DI LEPRE PANATE IN SALSA AI CORNICHONS. — Prendete i filetti di lepre e le coscie, levate i nervi e la pellicola, tagliateli a pezzi grossi un novo, schiacciateli, pareggiateli rotondi, intrisi nell'uovo sbattuto con un po' di sale, rivolti nel pane grattugiato fino, posti sopra una tegghia con sotto del butirro chiarificato, e 10 minuti avanti di servirle a tavola mettetele sul fuoco dolce, colorite dorate d'ambe le parti, non più rosse nel mezzo, asciugatele su tovaglia, poste sul piatto, versate nel mezzo una salsa ai *cornichons* (V. *Salse*, N. 11), e servitele caldissime.

4. – ESCALOPES DI LEPRE SAUTÉES AL VINO DI MADERA CON TARTUFI. — Preparate delle *escalopes* come s'è detto sopra al N. 3, poste sulla tortiera senza panarle, a ciascheduna mettete sopra una fetta di tartufo nero pelato larga uno scudo, poste sul fuoco 10 minuti prima di servire, fatele colorire d'ambe le parti, cotte non più rosse nel mezzo, mettetele sul piatto in corona con una fetta di tartufo in mezzo, scolate il butirro, versate mezzo bicchiere di vino di Madera con altrettanto di spagnuola; staccate la cottura, e versatela sopra.

5. – FILETTI DI LEPRE PICCATI CON LARDO IN SALSA DI TOMATICHE. — Levate i filetti a due lepri, prima sventrate, pelate, nettate, così avrete 8 filetti, 4 levati dalla schiena, e 4 da sotto i rognoni, tagliate i grossi in due per lungo, formando in tutto 12 filetti, piccatene 8, metteteli sopra una tortiera con butirro fuso sotto, posti sul fuoco forte mezz'ora prima di servire, coloriti d'ambe le parti, spolverizzati di sale, coperti con fuoco sopra, od al forno per un momento, appena non più rossi nel mezzo, poneteli sul piatto con una salsa di tomatiche sotto (V. *salse*, *n.* 83), e serviteli.

6. – FILETTI DI LEPRE PANATI ALLA GRATELLA IN SALSA TARTARA. — Preparate 12 filetti allo stesso modo come sopra, ma non lardati, marinateli con un po' d'olio fino, 2 cipolle

tagliate, un po' di prezzemolo, il sugo di due limoni, lasciate così per 3 ore, asciugateli, bagnateli in due rossi d'uovo sbattuti con butirro fuso, sale, pepe, un po' di prezzemolo trito, rivolti nella midolla di pane fina, posti sulla graticola sopra la brace lenta, abbronziti d'ambe le parti, cotti non più rossi nel mezzo, bagnati con un po' di butirro fuso, posti sul piatto, serviteli con sotto una salsa tartara (*v. salse*, *n.* 53).

7. – LEPRE SAUTÉE ALLE CIPOLLE GUERNITA DI CIPOLLINE. — Avrete una bella lepre giovine, sventrata, pelata, tagliata a pezzi lunghi tre dita ben netti. Mettete in tegame 8 cipolle mondate, tagliate a fette, con 3 ettogrammi di butirro, fatele friggere un po' bionde, gettate i pezzi di lepre, mescolateli bene, con sale, bagnateli con due bicchieri di sugo, fateli cuocere coperti adagio con fuoco sotto e sopra, cotti teneri d'un bel color dorato, a cottura ridotta, disponeteli sul piatto, aggiungete un po' di spagnuola, versatela sopra con le cipolle, e mettete all'intorno 4 ettogrammi di cipolline nette e cotte (*v. salse*, *n.* 91).

8. – LEPRE PICCATA ALLO SPIEDO AL CRESCIONE. — Prendete una bella lepre giovine, sventratela, pelatela, tagliate le gambe, rompete un pezzetto d'osso alle coscie, raccorciatele e cucitele di bella forma con filo spago, fate lo stesso alle gambe d'avanti, tagliate via un poco il petto e la testa, ben netta la lepre dentro, trapuntate di lardo le due coscie ed i filetti della schiena, marinatela 2 ore con un po' d'olio fino, due cipolle mondate e tagliate, il sugo di due limoni, sale, pepe, un po' di prezzemolo, aggiustatela sopra lo spiedo, fermata coll'asticciuola, legata con filo spago, inviluppata di carta unta di butirro con un po' di sale, posta al fuoco forte, cotta tenera, appena non più rossa nel mezzo, levatela, nettatela, disposta sul piatto, servitela col crescione all'intorno fatto in salata, e del sugo buono nella salsiera, e con un fiocco di carta frastagliata alle gambe.

9. - LEPRE FARCITA ALLA REALE (LIÈVRE À LA ROYALE). — Prendete una bella lepre giovine, levatele la pelle, sventratela senza allargare molto il buco, tagliate le gambe, datele una bella forma come si è detto sopra al N. 8. Avrete 4 ettogram. di coscia di vitello, altrettanto di lardo, un po' d'aglio, prezzemolo, il suo fegato nettato dal fiele, tutto ben tritato fino con sale, pepe, noce moscata, un uovo intiero, un po' di rhum,

tutto ben unito, empite la pancia della lepre, cucitela, mettetela in una navicella con 3 cipolle, una carota, un po' di sedano, prezzemolo, tutto mondato e tagliato, con 2 ettogrammi di butirro, delle fette sottili di lardo sopra la lepre, un po' di sale, timo, lauro, fate rosolare, versate un mezzo litro di vino bianco con altrettanto di brodo, fatela cuocere fin che è tenera, a cottura ridotta, ben colorita bionda, levate il filo, ben disposta sul piatto con un fiocco di carta tagliata fina alle ossa delle gambe, staccate la cottura con un po' di spagnuola, digrassatela, passatela alla stamigna, versatela sopra e servitela caldissima.

10. – LEPRE FARCITA ALL' INGLESE COTTA ALLA BRAISE. — Preparate una lepre precisamente come sopra al n. 9; indi tritate 5 cipolle mondate, un piccolo pugno di salvia nettata e lavata, grosso come un uovo di lardo, con altrettanto di butirro, sale, spezie, pepe, empite la pancia della lepre, cucitela, mettete delle fette di lardo sopra, finitela, fatela cuocere, e servitela con salsa come s' è detto sopra al n. 9.

11. – LEPROTTO SAUTÉ AL CACCIATORE ALL' AGRESTO. — Tagliate 6 cipolle mondate a fette sottili, mettetele nella padella con 2 ettogrammi di butirro, fatele friggere un po' bionde. Avrete un leprotto, pelatelo, sventratelo, tagliate via le gambe e le orecchie, ben nettato, tagliatelo a pezzetti, gettateli nella padella con le cipolle, fateli cuocere un po' coloriti, aggiungete un bicchiere di sugo d'uva spremuta non ancora ben matura, fate cuocere a fuoco ardente scuotendo la padella, con sale, pepe, spezie, cotti teneri e sugosi versateli sul piatto, e serviteli fumanti.

12. – POLPETTINE DI COSCIA DI LEPRE IN SALSA ROBERT. — Staccate le parti più polpose delle due coscie d'una lepre, prive dai nervi, schiacciatele sottili; fate una farcia col resto delle scarniture prive dei nervi e tendini, pestatele con della panata, uova e butirro, finite le polpettine, fatele cuocere come s'è detto del cervo (*v. n.* 14), e servitele con sopra una salsa Robert (*v. salse, n.* 16).

13. PANE DI LEPRE DECORATO IN SALSA AI TARTUFI NERI. — Prendete una lepre grossa, o 4 coscie, dopo pelata, sventrata, nettata, tagliata a pezzi grossi, fatela cuocere come s'è detto della lepre al n. 2, lasciatela raffreddare un poco, spolpate le ossa levando la carne, netta dai nervi, pestatela nel mortaio, aggiungete una panata molletta, staccando la cottura

della lepre con un po' di brodo, passata alla stamigna, digrassata, formatene la panata, raffreddata, unita nel mortaio, giusta di sale, noce moscata, pepe, 6 uova intiere, mescolate forte tutto ben unito assieme, passatela al setaccio. Avrete uno stampo unto di butirro, decoratelo a piacere, versate entro il preparato adagio senza guastare la decorazione, posto in una casserola con acqua bollente, che arrivi ai due terzi dello stampo, coperto con fuoco sopra che stia bollente ma che non bolla, lasciato così finchè rappreso, levato dalla casserola, versatelo sul piatto, e servitelo con sotto una salsa ai tartufi neri (*v. salse, n.* 34).

14. – SAUTÉ DI COSCIA DI LEPRE IN SALSA AL SANGUE DI LEPRE. — Tagliate le coscie d'una lepre o tutta intiera, prima pelata, sventrata e nettata. Avrete 3 cipolle, un po' di prezzemolo, nettati, tagliati, fatele friggere in tegame con un ettogramma di butirro, un po' di lardo, timo, lauro, aggiungete la lepre tagliata a pezzi, mescolate bene, versate un mezzo litro di vino barbera, sale, pepe, fatela cuocere tenera, ridotta a fondo, posta sul piatto, staccata la cottura, digrassata, passata al setaccio unita alla salsa fatta col sangue di lepre (*v. salse, n.* 36).

15. – SALSICCIA DI LEPRE. — Scarnate una lepre, private la carne dai nervi e tendini, tritatela con altrettanto di lardo, sale, spezie, pestatela, e finitela come la salsiccia di cervo (*v. cervo, n.* 19).

1. – DELLA MARMOTTA. — La marmotta non è un boccone fino, ma tuttavia presa in novembre, giovine d'un anno, uccisa, sventrata, pelatela due giorni dopo, nettata, marinata 24 ore in una terrina con un po' d'olio, aceto, sale, pepe, 3 garofani, 3 cipolle, 1 carota, mondate, tagliate, un po' di prezzemolo, timo, lauro, mettetela in tegame con l' istessa verdura, 1 ettogramma di butirro, un po' di sale, fatela cuocere arrostita con fuoco sopra, cotta tenera d'un bel colore, scolate il grasso, aggiungete un po' di brodo, sobbollita un momento, posta sul piatto, servitela caldissima col suo sugo sotto. Si può fare arrostire allo spiedo, od in istufato.

ARTICOLO 10°

DELLA SELVAGGINA A PENNE

Della CACCIAGIONE (Gibier), *Introduzione.* — La cacciagione volatile in generale appena uccisa non è buona, si deve lasciare ben mortificare per un tempo più o meno lungo, secondo i gradi di calore ove si tiene, poichè il calore fa mortificare le carni rapidamente. La cacciagione grossa appena uccisa, levatele le budelle ed il gozzo, mettete nel ventre della carta asciugante, eccetto alle beccaccie. La cacciagione troppo mortificata diviene ripugnante ed indigesta. La cacciagione si conserva parecchi giorni, appena uccisa, sventrata, raffreddata, inviluppatela in un pannolino, e sotterrata bene nel carbone pesto, od empita e sotterrata nel formento; e cosi si fa pure per la selvaggina a peli. La miglior stagione per la selvaggina è l'autunno.

ARZAVOLA, *Introduzione.* — L'arzavola (*sarcelle*) rassomiglia all'anitra, ma è più piccola, tiene un po' il gusto del pesce, ed è di facile digestione.

1. – ARZAVOLA arrostita guernita di patate. — Avrete un'arzavola, spiumatela, sventratela, abbruciate i peli, lavatela, aggiustate le gambe di bella forma, cucitele, posta in tegame con 1 ettogr. di butirro, una cipolla tagliata, sale, una fetta di lardo, fatela cuocere coperta con fuoco sopra, fin che è tenera colla cottura ridotta, sugosa, d'un bel color castagno, servitela sul piatto con le patate fatte rotonde e cotte rosolate col butirro (*v. salse*, *N.* 100).

2 – ARZAVOLA sautée alle cipolle. — Preparate netta un'arzavola come s'è detto sopra, tagliatela in quattro parti, netta dalle ossa grosse. Avrete 4 cipolle mondate e tagliate a fette sottili, poste in tegame con 1 ettogr. di butirro sul fuoco, fate biondire un poco, gettate l'arzavola, fatela saltellare un momento, aggiungete un po' di sale, un po' di salsa spagnuola, il sugo d'un limone, fatela cuocere adagio, coperta con fuoco sopra, cotta tenera, disposta sul piatto, digrassate la salsa staccandola con un po' di brodo, e servitela calda con le cipolle sopra.

ALLODOLE, *Introduzione.* — Le allodole sono piccoli uc-

celli grigi, grassotti, d'un ottimo gusto e facile digestione.

1. - ALLODOLE ARROSTITE CON CROSTINI. — Avrete 12 belle allodole, spiumate, sventrate, levate il gozzo, abbrustiatele, nettatele bene, tagliate le gambe; indi infilzatele a quattro in un' asticciola di legno, poste in tegame con un po' di lardo tagliato sottile, 1 ettogr. di butirro, spolverizzate di sale, 12 minuti prima di servire ponetele sul fuoco forte, coprite con fuoco sopra, colorite d'ambe le parti, non più rosse nel mezzo, tenere e sugose, levatele dalla casserola, gettate entro 12 crostini di pane larghi quanto le allodole, fateli friggere sfregandoli acciocchè s'attacchi la cottura, sgocciolati, poneteli sul piatto con sopra le allodole. Si arrostiscono pure allo spiedo.

2. - ALLODOLE AL RISO. — Preparate 12 allodole e fatele cuocere allo stesso modo come sopra, ma invece dei crostini, mettete sotto un buon riso (*v. n.* 10, *art.* 13).

BECCACCIA. *Introduzione.* — La beccaccia (*becasse*) è un uccello di passaggio, ha le carni nericcie, la beccaccia grassa mortificata al suo punto ha le carni d'un profumo delizioso e d'un buon gusto, ed ha un leggiero odore di selvatico.

1. - BECCACCIE (BECASSES) ARROSTITE ALLO SPIEDO. — Prendete 3 beccaccie grasse, mortificate, ma non colla pancia nera, spiumatele, abbruciate i peli, sventratele facendo un buco d'accanto, tagliate le zampe, raccorciate le coscie, coperte d'una larga e sottil fetta di lardo, spolverizzate di sale, legate con filo spago, infilzate nell'asticciuola, attaccate allo spiedo, inviluppate d'un foglio di carta unta, poste al fuoco forte, fatele cuocere bagnandole di tanta in tanto con butirro fuso, finchè tenere non più rosse nel mezzo, togliete la carta, colorite con un fuoco forte, nettate dal filo, ponetele sul piatto con i crostini di pane fatti con gli interiori delle beccaccie (*v. salse, n.* 106), e servitele con del sugo.

2. - BECCACCIE ALLA BRAISE CON RISO. — Preparate due beccaccie come sopra, poste in tegame con due cipolle, un po' di carota, sedano, prezzemolo mondati e tagliati, sale, 1 ettogr. di butirro, con fette di lardo sopra, legate, fatele rosolare, bagnate con un buon bicchier di sugo, cotte coperte adagio, finchè tenere e sugose, d'un bel colore, poste sul piatto con un buon riso sotto (*v. n.* 10, *art.* 13); staccate la cottura, digrassata, passata, versatela sopra, indi servitele fumanti. Delizioso piatto.

3. - FILETTI DI BECCACCIE SOPRA UN BORDO IN SALSA AI TARTUFI NERI. — Levate i filetti a 4 beccaccie spennate, abbrustiate, fate delle coscie una farcia fatta come pei *quenelles* (*v. n.* 1, *pag.* 74), rendetela un po' più liquida con uova e salsa, versatela in uno stampo unto di butirro decorato di tartufi neri o lingua salata, mettete lo stampo in tegame con acqua bollente, coperto con fuoco sotto e sopra, ma che non bolla, fin che sia rappreso; quindi nettate i filetti dalla pellicola, ed infilzate una parte del becco della beccaccia dalla parte più piccola del filetto a forma di costoletta (*v. n.* 1, *tav.* IX), decorateli e fateli cuocere come i filetti di fagiano (*v. Fagiano, n.* 5), rinversate il bordo di farcia sul piatto, deponete i filetti sopra in corona, versate nel mezzo una salsa ai tartufi neri (*v. salse, n.* 34), mischiate l'essenza o *fumet* fatta con le ossa, (*v. n.* 3, *pag.* 73) e serviteli caldissimi. Ricco ed ottimo piatto.

4. - SALMI DI BECCACCIE AI CROSTINI. — Il *salmi* non è altro che le beccaccie arrostite allo spiedo (*v. beccaccie* , *n.* 1) od in casserola, cotte al punto, tagliate a pezzi, poste sul piatto con delle fette di lingua salata tagliate larghe uno scudo a forma di cuore, con dei crostini di pane fatti d' istessa grandezza con sopra il tritume fatto con l'interiore delle beccaccie (*v. salse, n.* 106) , versate sopra una salsa fatta per i *salmi* (*v. salse, n.* 38), e servitelo caldo con le teste delle beccaccie cotte nel mezzo del piatto.

5. – SAUTÉ DI FILETTI DI BECCACCIE ALLA PURÉE DI BECCACCIE. — Levate e preparate dei filetti di beccaccie, fateli cuocere allo stesso modo come al suddetto N. 3 , fate con le coscie e carcami una *purée* (*v. salse, n.* 103), posti i filetti sul piatto in corona con un crostino di pane (*v. salse, n.* 106); aggiungete nella *purée* un po' di butirro fresco, e la cottura dei filetti, giusta di sale, versatela nel mezzo.

6. – BECCACCIE IN CROSTATA IN SALSA AI TARTUFI BIANCHI. — Avrete 3 beccaccie preparate e cotte come s'è detto al n. 2. Preparate 3 crostate di pane od una sola, abbastanza grandi che vi stiano le tre beccaccie; fritte e coperte le crostate del tritume come s'è detto al n. 106 *delle salse*, cotte e finite, ponetele sul piatto. Quindi avrete una salsa ai tartufi bianchi (*v. salse* , *n.* 25), posta in una casserola , mettete assieme le beccaccie nette dal lardo, dal filo, e legumi, staccate la cottura, digrassatela, passatela alla stamigna, unita

alla salsa con le beccaccie, fate bollire un poco scuotendo la casserola, poste le beccaccie nella crostata, versatela sopra e servitele fumanti. Ricco ed eccellente piatto.

Del BECCACCINO. *Introduzione.* — Il beccaccino grosso è detto sciacora (*becasseau*), il più piccolo è detto beccaccino reale (*becassine*), ed un altro detto beccafico (*becfigue*), che è un uccello rassomigliante e non più grosso del rosignuolo; essi formano il boccone più squisito, mangiandoli arrostiti, e si cucinano tutti e tre allo stesso modo.

1.-BECCACCINI LARDATI ARROSTITI ALLO SPIEDO. — Avrete 12 beccaccini grassotti, spennati, abbrustiati, ben netta la testa, tagliate le zampe, sventrateli per d'accanto con il coltellino, ben netti, tagliate 12 piccole fette di lardo sottili, spolverizzate di sale, coprite i beccaccini, fate passare una gamba entro il nervo dell'altra, infilzate il becco attraverso le coscie, infilzateli tutti con un' asticciuola, posti e legati fermi sullo spiedo, fateli cuocere al fuoco ardente bagnandoli con un po' di butirro fuso, cotti al punto, non più rossi nel mezzo, col lardo ben colorito, levati, nettati, posti sul piatto con i crostini (*v. salse*, *n.* 106) serviteli caldi.

2. - BECCACCINI IN CROSTATE SFOGLIATE AI TARTUFI BIANCHI. — Preparate 10 beccaccini come s'è detto al n. 1, ben netti posti in casserola con delle fette di lardo, 1 ettogramma di butirro, sale, fateli cuocere con fuoco sotto e sopra, cotti teneri e sugosi di color marrone, scolate il butirro, levate il lardo, versate una salsa ai tartufi bianchi (*v. salse n.* 25), fate bollire un poco assieme. Avrete 10 crostate cotte di pasta sfogliata, fatte a cuore, e larghe abbastanza da potervi stare un beccaccino (*v. n.* 24, *tav.* VI), empite le crostate coi tartufi sopra e serviteli caldi.

3. - BECCACCINI AL RISO. — Preparate e fate cuocere 10 beccaccini come sopra al n. 2, serviteli sopra un buon risotto, scolate il butirro, levate il lardo, staccata la cottura con un po' di buon sugo, versatela sopra e serviteli al momento.

4 -SALMI DI BECCACCINI AI CROSTINI. — Avrete 6 beccaccini, nettateli bene; fate degli interiori 12 crostini a cuore larghi uno scudo (*v. salse*, *n.* 106), tagliate in due i beccaccini, lasciando la gamba lunga a forma d'una costoletta, tagliate via le ali, i piedi ed il collo; metteteli in una tegghia con 1 ettogramma di butirro, un po' di lardo raschiato, con le teste nettate e le ali, fate rosolare sul fuoco, bagnateli

con un bicchiere di sugo, ed un po' di vino di Marsalla, sale, pepe, noce moscata, fateli cuocere adagio coperti, finchè cotti teneri a cottura ridotta, scolate il butirro, versate la salsa del *salmi* (*v. salse, n.* 38), fate bollire un poco tutto assieme, disposti sul piatto in corona, cioè un beccaccino, un crostino, ed una fetta di lingua salata tagliata come i crostini e scaldata con un po' d' acqua calda, e versate nel mezzo la salsa, serviteli caldissimi con le teste dei beccaccini nel mezzo. Si possono servire con più bella figura disponendoli sopra un bordo di farcia decorato come pei filetti di beccaccia (*v. beccaccia, n.* 3). Piatto ottimo e finissimo.

Del COLOMBO. — Il colombo selvatico (*ramier*) ha le carni più secche, meno buone del colombo domestico, tiene un po' del gusto della selvaggina, e si cucina in arrosto, stufato, ed in pasticcio come i piccioni domestici.

Del FAGIANO. *Introduzione.* — Il fagiano di montagna (*faisan*) ha la carne più gustosa del fagiano gentile; quello di Boemia è il migliore. In generale il fagiano è un alimento molto stimato, preso all'autunno, giovine, grasso, ben mortificato sotto le penne, cotto arrosto, ben tenero, sugoso, è un boccone squisitissimo, facile a digerirsi.

1. - FAGIANO AI TARTUFI (FAISAN TRUFFÉ) ALLA PÉRIGORD. — Avrete un bel fagiano grasso, mortificato, spennato, abbrustiato, sventrato senza crepare il fiele, levate le ossa dello stomaco, cucite la parte da cui avete levato il gozzo, ben nettato entro e fuori, fategli il ripieno; prendete 1 chilogramma di buoni tartufi neri, lavateli, nettateli dalla terra, pelateli, pestate la pelle con 4 ettogrammi di lardo, o metà grassa di poppa cotta e raffreddata, un po' d' aglio, timo, lauro, un po' di prezzemolo, sale, pestate tutto bene insieme, passato al setaccio, ponetelo in una casserola, aggiungete i tartufi tagliati a dadi grossi il dito pollice, quindi 1 ettogramma di lardo tagliato a dadi grossi la punta del dito mignolo, fritti un poco sul fuoco; fate scaldare un poco tutto assieme mescolando bene un mezzo bicchiere di rhum, giusto di sale, pepe, noce moscata; empite bene il fagiano, cucitelo, raccorciate le coscie, piegate le gambe al disopra, dategli una bella forma (*v. n.* 16, *tav.* IX), coperto di larghe fette di lardo, inviluppato nella carta, legatelo con filo spago, posto in tegame ovale, coperto, per due giorni o tre acciocchè prenda il profumo dei tartufi, posto sul fuoco con

butirro, e buona grassa appena levata dal brodo od arrosto e non purgata, una cipolla con due garofani, un po' di carota, sale, fatelo cuocere adagio con fuoco sopra od al forno, cotto tenero d'un bel color dorato, ponetelo sul piatto nettato dal lardo, filo, e carta, staccate la sua cottura con un po' di sugo, digrassata, passata alla stamigna, ridotta a salsa unita ad una salsa *Périgeux* (*v. salse*, *n.* 37), versatela sopra e servitelo. Ricco e squisito piatto.

2. – FAGIANO PICCATO O LARDELLATO ALLO SPIEDO GUERNITO DI CRESCIONE. — Preparate un fagiano ben netto come s'è detto al n. 1, lardate lo stomaco e le due coscie, aggiustatelo sullo spiedo, legato fermo, inviluppato con un foglio di carta unta di butirro, posto al fuoco ardito, bagnandolo di tanto in tanto con un po' di butirro fuso, cotto tenero di color dorato, non più rosso nel mezzo delle coscie, toglìete la carta, spolverizzato di sale, ponetelo sul piatto, netto dal filo, servitelo con del crescione ben pulito, lavato e fatto in insalata.

3. – FAGIANO ALLA BRAISE AL RISO OD AI TAGLIATELLI. — Avrete un fagiano ben netto come s'è detto al n. 1, lavatelo, tratte le coscie un po' in su, cucitele con le gambe ripiegate, dandole una bella forma, posto in tegame con una cipolla, un po' di carota, sedano, prezzemolo nettati e tagliati, 1 ettogramma di butirro, una fetta di lardo, un po' di sale, fate rosolare, bagnate con un po' di brodo, fate cuocere adagio, coperto finchè è tenero a cottura ridotta a fondo, ben colorito biondo, ponetelo sul piatto con un buon riso sotto o tagliatelli, staccate la cottura con un po' di sugo, passatela alla stamigna, ridotta a salsa, versatela sopra e servitelo caldissimo.

4. – FAGIANO IN SALSA AI TARTUFI BIANCHI. — Preparate un bel fagiano mortificato, spennato, sventrato, abbrustiato, lavato, cucito, fatelo cuocere tenero, colorito come s'è detto al n. 3, tratto il fagiano su tortiera, staccate la cottura con un po' di sugo, passatela alla stamigna, digrassatela, riposta nella casserola col fagiano netto dal filo e dal lardo, versate assieme una salsa ai tartufi bianchi (*v. salse*, *n.* 25), fate bollire un poco assieme, giusto di sale, posto sul piatto, con la salsa ai tartufi sopra, servitelo caldo.

5. – FILETTI DI FAGIANI DECORATI À LA BELLE-VUE CON PISELLI VERDI. — Avrete 4 fagiani mortificati, spennati, abbrustiati, sventrati, ben netti, levate la pelle, staccate i fi–

letti senza guastare i filetti gentili che stanno sotto, levate la pellicola disopra, schiacciati leggiermente e sottilmente, decorateli con tartufi neri tagliati a mezza luna od a foglie con gli stampi di latta, formando il disegno sul filetto umido di bianco di uovo, cesellate i filetti gentili uno di tartufi neri o l' altro di lingua (*v. n.* 2 *e* 3, *tav.* IX), poneteli tutti sopra una teggbia con butirro chiarificato, posti sul fuoco ardente 10 minuti avanti di servire, appena rappresi da una parte traeteli dal fuoco, copriteli con molta brace sopra per 5 minuti, riposti sul fuoco fate asciugare l'umido, scolate il butirro, versate un po' di essenza di fagiano fatta come al n. 3, pag. 73, o cottura ridotta delle carni; posti sul piatto in corona con i piselli verdi nel mezzo (*v. salse, n.* 99), fate un altro giro sopra con i filetti gentili e serviteli. Bel piatto, ricco e delizioso.

6. – SAUTÉ DI FAGIANO ALLE CIPOLLINE ROSOLATE. — Avrete un fagiano giovine, spennato, sventrato, abbrustiato, ben netto, tagliatelo in 5 pezzi, levate gli ossicini, date loro una bella forma, posti in tegame con 1 ettogramma di butirro, 3 cipolle mondate, tagliate a fette sottili, posto sul fuoco, fatelo rosolare, aggiungete un bicchiere di buon sugo, un po' di sale, coprite la casserola con fuoco sopra, fatelo cuocere adagio finchè tenero, d'un bel color dorato, scolate il butirro, aggiungete un bicchiere di buona salsa spagnuola, fate bollire un momento; indi disposto sul piatto, passate la salsa alla stamigna, aggiungete 4 ettogrammi di cipolline cotte rosolate (*v. salse, n.* 91), versatele sopra di bella figura e servitelo.

7. – SAUTÉ DI FAGIANO AI TARTUFI BIANCHI. — Nettate, tagliate un fagiano come sopra (*n.* 6), posto in tegame con 1 ettogramma di butirro, fatelo rosolare sul fuoco, versate un bicchier di sugo, un po' di sale, fatelo cuocere adagio, coperto con fuoco sopra fin che cotto tenero, ridotto a fondo di color biondo, scolate il butirro, aggiungete un bicchiere di buona salsa spagnuola, 1 ettogramma di tartufi bianchi d'un buon profumo lavati e ben nettati dalle tacche nere e dalla terra, tagliateli a fette, gettateli nel *sauté* col sugo d' un buou limone, un po' di prezzemolo trito, fate bollire tutto insieme per 5 minuti, ponetelo sul piatto con la salsa sopra.

1. – GALLINA SELVATICA DETTA REGINA (GÉLINOTTE). — È un uccello grosso come la pernice, e ve ne sono pure dei più piccoli; spennata, sventrata, abbrustiata, ben netta, tagliate le

gambe, arrostita con butirro e sale ed un po' di lardo sopra, cotta d'un bel color dorato, ben sugosa, è un ottimo boccone.

1. - GALLINA D'ACQUA (POULE D'EAU). — Uccello che si nutre di pesce, si mangia tanto ai giorni di grasso che di magro, spennata, sventrata, abbrustiata, ben netta, cotta arrosto con butirro e sale, finchè tenera, di color biondo, o *sautée* in tegame, con cipolla tagliata, un po' fritta con butirro, sale, cotta adagio, tenera e bionda, digrassata e servita calda.

1. - MERLI LARDATI ED ARROSTITI. — Avrete dei merli grossi e grassi, spennati, sventrati, abbrustiati, tagliati i piedi, inviluppati con una fetta di lardo sottile, legatela con filo, posti in tegame con un po' di butirro e sale, fateli cuocere teneri d'un bel color biondo, levate il filo, mettete sotto un po' di sugo e serviteli.

1. - ORTOLANI ARROSTITI ALLO SPIEDO CON CROSTINI. — Avrete 12 ortolani grassi, spennati, abbrustiati, levate il gozzo ed il ventriglio colla punta del coltellino vuotandoli per un fianco, tagliate i piedi, fatti ben netti, inviluppati d'una fetta sottile di lardo, infilzati con l'asticciuola, legata sullo spiedo, passando per lungo sopra gli ortolani del filo spago, acciocchè non cada il lardo, poneteli sul girarrosto al fuoco ardente 16 minuti avanti di servire, cotti d' un bel colore, sugosi, spolverizzati di sale, posti sopra il piatto con crostini di pane seccati sotto, serviteli con del sugo.

2. - ORTOLANI ALLA PROVENÇALE IN VOL-AU-VENT. — Avrete 24 ortolani ben netti come per arrosto, tagliate l'osso della coscia vicino alla gamba, e fatelo entrare nel corpo, tagliate loro la testa, metteteli in tegame con un po' d'olio fino o butirro, fateli cuocere 5 minuti a fuoco ardente, aggiungete un po' di prezzemolo nettato e lavato, una cipollina, un po' d'aglio, 30 grammi di funghi all'aceto, altrettanto di capperi, 4 buone acciughe lavate e nettate dalle reste, 4 rossi d'uova induriti, tritate tutto ben fino, gettatelo assieme agli ortolani, fate cuocere coperti finchè sono asciutti, più sale, pepe, noce moscata, digrassateli, aggiungete 2 bicchieri di buona salsa alemanda mischiando bene e scuotendo la casserola, col sugo di due limoni, giusti di sale, versateli nel *vol-au-vent* e serviteli caldi.

3. - ORTOLANI IN CROSTATA ALL'ITALIANA. — Preparate 12 ortolani ben netti all'interno ed esterno colle coscie entro il corpo, fateli cuocere in tegame 10 minuti a fuoco forte

con 1 ettogramma di butirro, un po' di sale, scolate il butirro, versate una salsa all'italiana (*v. salse, n.* 22), fate bollire un poco scuotendo la casserola. Avrete una crostata di pane rotonda o quadra, larga da poter contenere gli ortolani, alta 3 dita, fatta di bella forma, fritta nel butirro chiarificato di color biondo, vuotata allo spessore del pollice, posta sul piatto con gli ortolani e la salsa, serviteli caldi.

4. - ORTOLANI CON TARTUFI BIANCHI ALLA PIEMONTESE. — Preparate e fate cuocere per 10 minuti come sopra al n. 3, 12 ortolani, scolate il butirro e versate una salsa ai tartufi bianchi (*v. salse*, *n.* 25), mischiatela scuotendo il tegame. Avrete un bordo di polenta molle fatta con brodo, ben condita e ben cotta, versatela nello stampo o casserola, lasciate un poco raffreddare, rinversata sul piatto, mettete gli ortolani con la salsa sopra, e serviteli caldi. Le allodole si cucinano ancora come gli ortolani.

PERNICE. *Introduzione.* — V'ha la pernice grigia detta starna, e la pernice detta volgarmente gaja (*perdrix-bartavelle)* che è più grossa, di color di cenere, con un collarino nero e bianco, è più preziosa, ed ha le carni più bianche; sono però ambidue ricercatissime attesa la loro finezza, prendendole all'autunno, grassotte, giovani, che si conoscono, poichè hanno una penna bianca sulle punte delle ali. I maschi vecchi hanno gli sproni duri come il gallo. Appena uccise, levate il gozzo e le budella, si mette un pannolino o carta asciugante o straccio bianco con un po' di sale entro, ciò fa che si mortifica al suo punto di profumo senza prendere cattivo odore nell'interno.

1. - PERNICI PICCATE ARROSTITE ALLO SPIEDO CON CROSTINI. — Prendete due belle pernici giovani mortificate al punto, spennate, abbrustiate, sventrate, tagliate i piedi, nettatele bene, cucitele di bella forma, piccate bene lo stomaco e le coscie, aggiustatele sullo spiedo con un'asticciuola, legate con filo spago, inviluppatele di carta unta di butirro, spolverizzate di sale, poste al girarrosto con un fuoco ardente, bagnandole di tanto in tanto con butirro fuso, finchè sono tenere, non più rosse nel mezzo delle coscie, d'un bel color dorato, disponetele sul piatto, nettate dalla carta e filo, con sotto due fette di pane tagliate lunghe un decimetro, larghe 6 centim. e spesse un dito, abbrustolite bionde alla gratella, inverniciate con sugo ridotto tanto il pane come le

pernici, e servitele calde con del buon sugo nella salsiera.

2. – PERNICI ALLA BRAISE AL RISO O TAGLIATELLI. — Avrete 2 pernici preparate nette, cucite di bella forma colle gambe piegate verso lo stomaco, poste in tegame con due cipolle, un po' di carota, sedano, prezzemolo, mondati e tagliati a fette, due fette di lardo sopra, timo, lauro, sale, 1 ettogr. di butirro, fate rosolare, bagnatele con mezzo litro di sugo o buon brodo, fatele cuocere coperte con fuoco sopra, cotte tenere a cottura ridotta, ben verniciate bionde, servitele nette dal filo sopra il piatto, con un buon riso sotto o tagliatelli, staccate la cottura, digrassata, passata alla stamigna, versatela sopra.

3. – PERNICI AI TARTUFI (PERDRIX TRUFFÉES) À LA PÉRIGUEUX. — Avrete tre grosse pernici un po' mortificate, sventrate, abbrustiate e fatte ben nette, empietele d'una *Périgord*, finitele, fatele cuocere e servitele allo stesso modo come s'è detto del *Fagiano*, N. 1.

4. – PERNICI ALLA BRAISE ALLA CHIPOLATA. — Preparate 3 pernici giovani mortificate, pulite, fatele cuocere come al N. 3, aggiungete nella cottura mezzo bicchiere di vino di Marsalla, cotte a cottura ridotta, poste sul piatto, levate il filo, staccate la cottura, digrassata, passata alla stamigna, unita al *ragoût* alla *chipolata* (V. *Salse*, N. 64), versatelo sopra ed all'intorno di bella figura, e servitele calde.

5. – PERNICI COTTE ALLA FRANCESE IN SALSA ITALIANA. — Preparte 3 pernici pulite , cucite come al N. 2, mettete nel corpo 1 ettogr. di butirro con sale, pepe, un po' di prezzemolo trito , il sugo d'un limone, tutto unito. Avrete due larghi fogli di carta unti d'olio fino sulla tavola, ponete le pernici sopra con tre fette di lardo , due cipolle, un po' di carota, sedano, prezzemolo, mondati e tagliati, sale, timo, lauro, inviluppatele bene, più avrete due altri fogli oliati, posto l'inviluppo sopra, dalla parte dello stomaco, ripiegata la carta, legate con filo spago, poste in tegame piatto e largo, mettetele al forno caldo, finchè cotte tenere, non più rosse nel mezzo delle coscie, tagliatele in 6 pezzi, netti, di bella forma, riponetele in tegame con una salsa all'italiana (V. *Salse*, N. 22), staccate la loro cottura con un po' di sugo, digrassatela, passatela alla tovaglia, unitela alla salsa, fate bollire un momento, giusto di sale, con buon gusto, deponetele sul piatto con la salsa sopra, e servitele caldissime. Squisito piatto.

6. - **FILETTI** DI PERNICI DECORATI IN SALSA VENEZIANA. — Nettate e levate i filetti a quattro pernici, decorateli con tartufi neri e lingua, o cocomeri verdi all'aceto, o pistacchi sboglientati e pelati verdi, cesellate i filetti gentili, finiteli e fateli cuocere allo stesso modo come i filetti di fagiano (V. *Fagiano*, N. 5), disponeteli in corona sul piatto con la salsa veneziana nel mezzo (V. *Salse*, N. 15), mettete sopra i filetti gentili e serviteli caldi.

7. - **FILETTI** DI PERNICI PANATI IN SALSA TARTARA ALLA RAVIGOTE. — Levate i filetti a 4 pernici spennate, nettati, levate loro quella sottile pellicola che li copre, come s'è detto dei filetti di fagiano al N. 5, schiacciati leggermente, immersi nelle uova sbattute 'con un po' di sale, rivolti nel pane grattugiato fino, posti sopra una tegghia con butirro raffinato sotto, e 12 minuti avanti di servire, mettete la tegghia al fuoco ardito, abbronziti d'ambe le parti, non più rossi nel mezzo, drizzateli sul piatto in corona, inverniciati con sugo ridotto, versate una salsa tartara alla *ravigote* (V. *Salse*, N. 55).

8. - **FILETTI** DI PERNICI SOPRA UN BORDO DI FARCIA, ALLA FINANCIÈRE. — Preparate i filetti di 4 pernici nette, decorateli, finiteli, e fateli cuocere allo stesso modo dei filetti di fagiano al N. 5, disponeteli sopra il bordo di farcia fatta delle coscie come pei filetti di beccaccia, tutti ben drizzati, versate nel mezzo un *ragoût* alla *financière* (V. *Salse*, N. 61), aggiungete l'essenza fatta colle ossa (V. *N.* 3, *pag.* 73), e serviteli. Piatto fino e squisito.

9.- **QUENELLES** DI PERNICI DECORATI E FARCITI ALLA RICHELIEU. — Spennate, sventrate, abbrustiate una pernice, spolpatela, colla carne netta dai nervi e dalla pelle fate una farcia (V. *N.* 1, *pag.* 74), tutta finita provatela nell'acqua bollente se sia troppo dura o troppo tenera. Con le ossa ed il carcame fate un'essenza (V. *N.* 3, *pag.* 73), quindi tritate un tartufo nero o bianco, prima pelato o lavato netto, mettetelo in tegame con un po' di sugo, un cucchiajo di salsa spagnuola, un fungo ed un po' di prezzemolo trito, cotto ridotto a salsa, formate dei *quenelles* con la farcia, col cucchiajo grosso la metà d'un uovo bagnato nell'acqua calda, empiteli nel mezzo coi suddetti tartufi triti, ricoperti lisci, poneteli in tegame piatto e largo, unto di butirro, con un'altro cucchiajo bagnato nell'acqua calda, umiditeli con un po' di bianco d'uovo, decorateli con tartufi neri, o lingua salata

tagliati a mezzaluna (V. *N.* 9, *Tav.* IX), versatevi dell' acqua bollente salata, fateli cuocere senza bollire finchè sono rappresi, tratti su tovaglia, posti sul piatto, serviteli con sopra una salsa fatta all'essenza (V. *Salse*, N. 38).

10. - SAUTÈS DI PERNICIOTTI (PERDREAUX) AL CACCIATORE. — Avrete 3 giovani perniciotti, spennateli, sventrateli, abbrustiateli, nettateli bene, tagliateli in due parti od in quattro, posti in padella con 2 ettogr. di butirro, 6 cipolle mondate e tagliate a fette sottili, fatele cuocere adagio con i perniciotti, finchè tutto ben biondo, aggiungete un mezzo bicchiere d'aceto, sale, pepe, spezie, un po' di pane pesto, mezzo bicchier di brodo, cotti teneri versateli sul piatto e serviteli.

11. - SALMI DI PERNICI AL VINO DI MARSALLA. — Preparate due pernici giovani allo spiedo (V. *Pernici*, N. 1), inviluppate con una larga e sottile fetta di lardo spolverizzata di sale, cotte al punto appena non più rosse nel mezzo, staccatele dallo spiedo, tagliatele in otto parti (V. *N.* 15, *Tav.* IX) poste in tegame versate sopra un bicchier di sugo, un mezzo bicchier di vino di Marsalla, un po' di sale, pepe, fatele cuocere, ridotte a salsa, aggiungete la salsa fatta per il *salmi* (V. *Salse*, N. 38), disposte sul piatto con dei crostini di pane fritti biondi nel butirro, e delle fette di lingua salata scaldate con un po' d'acqua, versate la salsa sopra e servitele.

PIVIERI. — Dei pivieri ve ne sono dei più grossi e più piccoli, le loro carni sono buonissime e di facile digestione, si mangiano arrostiti, prima spennati, sventrati, abbrustiati, ben nettati, tagliando via la testa ed i piedi, posti in tegame con butirro e sale, un po' di lardo, cotti d'un bel color dorato, posti sopra il piatto con dei crostini di pane secchi alla gratella e rotolati nella cottura; staccate la cottura con un po' di brodo, versatela sopra e serviteli. Così si servono ancora ai tartufi bianchi e sul riso.

PASSEROTTI. — I passerotti e diversi piccoli uccelli si spennano, si sventrano, si taglia via la testa e le gambe, abbrustiati, ben nettati, si fanno arrostire con butirro, sale, un po' di lardo, cotti teneri, biondi, si servono come i pivieri al riso, ai tartufi bianchi (V. *Salse*, N. 25).

PAVONE. — Quest'animale è più per il lusso che per uso alimentario, però se è giovane è buono e si mangia arrostito od alla *braise*, con guarnitura alla *Godard* (V. *Salse*, N. 73), in galantina, s'intende prima spennato, ab-

brustiato, sventrato, lavato tutto ben netto. Si cucina pure come il tacchino o pollo d'india.

QUAGLIE. *Introduzione.* — Benchè si possano avere tutto l'anno delle quaglie tenute ed ingrassate nelle gabbie, non saranno mai così buone come quelle delle vigne, prese all' autunno, grassotte, nettate appena uccise, levando loro il gozzo e le budella, non troppo mortificate, mangiate arrosto sono un boccone finissimo, e di facile digestione : convengono ottimamente perfino ai convalescenti.

1. - QUAGLIE ARROSTITE ALLO SPIEDO COI CROSTINI. — Prendete 12 belle quaglie di vigna, non troppo mortificate, grassotte, colla pancia bianchigna, spennatele senza guastare la pelle, levate il gozzo per di dietro il collo senza creparlo, perchè è quasi sempre pieno di miglio, sventratele, ben nette abbrustiatele, pulitele, tagliate via i piedi, spolverizzate di sale, tagliate 12 fette sottili di lardo larghe da potere inviluppare la quaglia, con una foglia di vite sotto tagliata d'istessa grandezza, inviluppate la quaglia colla foglia sullo stomaco ed il lardo sopra, legate con filo spago, infilzate con un'asticciuola, attaccate allo spiedo, poste al girarrosto, con fuoco ardente, bagnate di tanto in tanto con un po' di butirro fuso, cotte d'un bel color dorato, non più rosse nel mezzo delle coscie, nette dal filo, poste sul piatto con sotto dei crostini abbrustoliti biondi alla gratella, ed un po' di sugo, inverniciatele con sugo ridotto e servitele calde.

2. - QUAGLIE ALLA FINANCIÈRE — Avrete 12 belle quaglie di vigna, ben nettate come sopra (V. *N.* 1), cucite le gambe, ripiegate verso lo stomaco, poste sopra la carta unta d'olio, inviluppatele, finitele e fatele cuocere al forno come al N. 5, *delle Pernici*, cotte tenere, poste sul piatto nettate dal filo, servitele guernite d'una *financière* (V. *Salse*, N. 61).

3. - QUAGLIE AL GRATIN IN SALSA SPAGNUOLA. — Prendete 8 belle quaglie, nettatele bene come per arrosto (V. *N.* 1), tagliate via le gambe e la testa, disossatele, farcitele d'una farcia al *gratin* (V. *Farcia*, *N.* 5, *pag.* 76). Avrete un piatto che resista al fuoco, fatevi sopra un bordo di farcia, posate le quaglie sopra con lo stomaco in alto, con della farcia tramezzo, lasciando soltanto il petto discoperto, facendo così un bel cerchio, copritele di fette sottili di lardo, legate all'intorno un foglio di carta unta, piegato in due alto 3 dita, mettetele al forno caldo, fatele cuocere tenere, un po' co–

lorite, levate il grasso ed il lardo e staccate la carta, nettate bene il piatto, e servitele con sopra una salsa spagnuola ridotta con un po' di sugo.

4. – QUAGLIE ALLA BRAISE AL RISO OD AI TAGLIATELLI. — Preparate delle belle quaglie grosse delle vigne, nettatele bene come al N. 1 delle quaglie arrostite, cucitele di bella forma colle gambe piegate verso lo stomaco, poste in tegame con cipolle, carote, un po' di sedano, mondati e tagliati, un po' di prezzemolo, butirro, un po' di lardo sopra, sale, pepe, fatele rosolare, bagnatele con un po' di sugo o buon brodo, fatele cuocere adagio coperte, finchè cotte tenere e sugose con cottura ridotta, tratte su tortiera levate il filo, e servitele sopra un buon riso al sugo o dei tagliatelli, staccate la loro cottura con un po' di sugo, digrassatela, passatela alla stamigna , e ridotta come salsa versatela sopra.

5. – QUAGLIE FARCITE AI TARTUFI (CAILLES TRUFFÉES). — Avrete 12 belle quaglie , nettatele bene , tagliatele a metà coscia, tagliate via le ali e la testa, disossatele, fatele una farcia con 3 ettogrammi di coscia di vitello priva dai nervi, 2 ettogrammi di lardo, pestate bene nel mortaio con due uova intiere, sale, pepe, noce moscata, un po' di rhum, ben unita, mettetela in terrina, aggiungete un ettogramma di tartufi neri tagliati a dadi grossi il dito mignolo, 1 ettogr. di lardo tagliato più piccolo, altrettanto di lingua salata tagliata come il lardo, 30 grammi di pistacchi verdi sboglientati e pelati , mischiate tutto bene insieme , giusto di sale, empite le quaglie, cucitele, mettetele in tegame con delle fette sottili di lardo , 2 cipolle , un po' di sedano, carota, mondati e tagliati, timo, lauro, sale, 1 ettogramma di butirro, fate rosolare bene, versate un bicchier di sugo, mezzo bicchiere di vino di Madera, fatele cuocere adagio coperte finchè tenere, a cottura ridotta, ponetele sul piatto, nette dal filo, staccate la cottura, digrassatela, passatela, unitela ad una salsa *à la Périgueux* (V. *Salse*, N. 37), versatela sopra, e servitele calde. Le quaglie così preparate si servono ancora fredde con gelatina.

6. – QUAGLIE SAUTÉES ALLA PRINCIPESSA. — Prendete 8 belle quaglie, nettatele, tagliate a metà coscia, tagliate la testa, fate entrare l'osso della coscia nel corpo, tagliatele in due parti, levatele le ossa piccole, datele una bella forma, poste in una teggbia con butirro, fatele cuocere adagio tenere e

bionde, aggiungete 8 fette di tartufi neri larghe uno scudo, fatele cuocere un poco, scolate il butirro, aggiungete mezzo bicchiere di salsa spagnuola, altrettanto di sugo, un po' di vino di Marsalla, fate ridurre a metà, aggiungete 20 *quenelles* grossi come una nocciuola, fatti di farcia (V. N. 1, *pag.* 74), cotti con acqua e sale, con altrettanto di lingua salata, unite tutto insieme, poste le quaglie sul piatto in corona con una fetta di tartufo tramezzo, versate il resto nel mezzo.

7. - RE DELLE QUAGLIE O GALLINELLA (RALE DE GENET O ROI DES CAILLES). — Uccello che si trattiene nei luoghi paludosi ed acquosi, piuttosto grassotto, è eccellente, ordinariamente si mangia in arrosto, spennato, sventrato, abbrustiato, ben nettato, tagliati i piedi, cucito, mettetelo in tegame con butirro, sale, una fetta sottile di lardo, fatelo cuocere adagio, tenero e biondo, servitelo con una crosta di pane abbrustolita alla gratella e del sugo sotto.

1. - STORNELLI. — Gli stornelli (*étourneaux*) sono uccelli neri, macchiati di grigio, benchè non troppo fini, tuttavia giovani e grassotti, spennati, sventrati, abbrustiati, levateli il gozzo, tagliate via la testa, le gambe, le ali, ben nettati, posti in tegame con butirro, sale, un po' di lardo, rosolati biondi sul fuoco, aggiungete un po' di brodo, fateli cuocere adagio finchè sono teneri, ridotti a fondo, posti sopra il piatto con sotto dei crostini di pane seccati alla gratella, scolate il butirro, levate il lardo: staccate la cottura con un po' di brodo, versatela sopra, e serviteli caldissimi. Così sono eccellenti, e si possono cucinare in tutti i modi come i tordi.

TORDI. *Introduzione.* — Il tordo (*grive*) è un uccello di passaggio nel mese di ottobre e dicembre, e ben nutrito, grassotto, con il gusto di ginepro, è un delizioso e ghiotto boccone; perciò non deve essere troppo mortificato con la pancia nera.

1. - TORDI LARDATI ALLO SPIEDO CON CROSTINI. — Avrete 12 bei tordi grossi di vigna, spennateli, abbrustiateli, nettateli bene, tagliate i piedi e le ali, levateli il gozzo, sventrateli per d'accanto onde fare la farcia per i crostini (V. N. 106, *Delle Salse*), ben netta la testa, levate gli occhi, fate passare una gamba sotto il tendine d'un'altra; tagliate 12 fette di lardo, spolverizzate bene di sale, legatele sui tordi con filo spago, infilzateli con l'asticciuola, legata allo

spiedo, fateli cuocere come s'è fatto per le quaglie arrostite (V. N. 1, *Quaglie*).

2. - TORDI AL GRATIN IN SALSA AI TARTUFI NERI. — Preparate netti 12 tordi, disossateli, farciteli, finiteli e fateli cuocere come le quaglie al *gratin* sul piatto (V. N. 3), cotti, digrassate bene il piatto, versate nel mezzo una salsa ai tartufi (V. *Salse*, N. 34), e serviteli caldissimi.

3. - TORDI AL RISO. — Preparate e nettate dei tordi come al N. 1, posti in tegame con butirro e sale ed un po' di lardo sopra, fateli rosolare, aggiungete un po' di brodo, fateli cuocere adagio, cotti teneri, sugosi, d'un bel color bronzino, serviteli sul piatto sopra un buon riso ai tartufi bianchi; staccate la cottura con un po' di brodo, digrassatela, passatela alla stamigna, e ridotta come salsa, versatela sopra.

4. - SAUTÉS DI TORDI AL VINO DI MADERA CON CROSTINI. — Nettate 8 bei tordi, tagliateli in due, fate 16 crostini con gli interiori come al N. 106, *Delle salse;* tagliateli le ali, le gambe, la testa, formando una specie di costoletta, posti in tegame con butirro sotto, fateli rosolare, versate un bicchiere di sugo, mezzo bicchiere di vino di Madera, un po' di sale, fateli cuocere coperti adagio finchè sono teneri, sugosi, ridotti a fondo, scolate il butirro, aggiungete un bicchiere di salsa spagnuola, fate bollire un poco, disposti sul piatto in corona con tramezzo un crostino, versate la salsa sopra, e serviteli caldi.

1. - TORTORELLA. — La tortorella (*tourterelle*) è un uccello stimato, e giovine è migliore del colombo domestico e selvaggio, la sua carne è più gustosa e sugosa, facile a digerirsi, e perciò conviene ai convalescenti. Uccisa, levatele il gozzo e le budelle, lasciatela mortificare, spennata, abbrustiata, tagliate i piedi, nettatela bene, lavatela nell'interno ed esterno, cucitela di bella forma; e se è per ammalati, arrostitela con butirro e sale, o bollita con un po' di brodo bianco; altrimenti inviluppatela in una fetta larga di lardo sottile, spolverizzata di sale, cotta arrosto in tegame con butirro e sale, od allo spiedo, cotta tenera, sugosa, d'un bel color biondo, servitela sul piatto sopra una crosta di pane, seccata bionda alla gratella con del buon sugo sotto. Squisito boccone. Si cucina pure in tutti i modi come la volaglia.

ARTICOLO 11°

DELLA VOLAGLIA

INTRODUZIONE.

Della volaglia (*volaille*) se ne fa un grand'uso in cucina atteso la bontà e finezza della sua carne bianca, si cucina in diverse maniere, è facile a digerirsi, essa conviene a tutti, ai giovani, ai vecchi, agli ammalati, appena uccisa bisogna levarle il gozzo e le budelle, lasciarla sotto le penne almeno 12 ore nell'estate, e due o tre giorni all'inverno, secondo i gradi di calore ove si tiene, che è ciò che la fa mortificare rapidamente. La volaglia ben nutrita ed ingrassata all'aperta campagna è più gustosa che quella ingrassata nella capponaia, i grossi capponi e pollanche devono essere nè troppo grassi, nè troppo magri, devono avere lo stomaco largo, carnoso, bianco giallognolo o bianco azzurrino.

ANITRA, *Introduzione*. — L'anitra (*canard*) è un uccello anfibio, il quale, benchè inferiore al pollame, tuttavia ben nutrita, trattenuta nelle acque correnti o risaie, giovine, grassa, ben cucinata, forma un buon alimento. Così è dell'oca, il di cui fegato è molto stimato. In Strasbourg hanno un metodo d'ingrassare il fegato coll'immagrire l'oca, e ne fanno grande commercio nei *pâtés de foies gras*, i quali sono molto stimati.

1. - ANITRE (CANARDS) ALLA BRAISE COLLE RAPE. — Prendete due anitre giovani, grasse, spennatele, sventratele, abbrustiatele, tagliatele la testa e le gambe, nettatele, lavatele, cucitele di bella forma, poste in tegame con 2 cipolle, carota, un po' di sedano, mondati e tagliati, 1 ettogramma di butirro, due fette di lardo sopra, un po' di sale; fate rosolare tutto sul fuoco, aggiungete due bicchieri di sugo o brodo, fatele cuocere finchè sono tenere, colla cottura ridotta, ben colorite bionde, ponetele sul piatto nette dai fili; staccate la cottura, digrassatela, passatela alla stamigna, unitela alle rape fatte come al N. 95 *delle salse*, e servitele intorno alle anitre, tutto caldo.

2. - ANITRE ALLA BRAISE GUERNITE DI OLIVE. — Avrete

due anitre preparate ben nette e cotte come s'è detto sopra al N. 1, ed invece delle rape, servite le olive fatte come al N. 68, *Delle salse*, unite la cottura delle anitre alle olive, e servitele all'intorno.

3. - ANITRINI (CANETONS) LARDATI ALLO SPIEDO GUERNITI DI CRESCIONE. — Avrete 3 giovani anitre od anitrini, nettateli, cuciteli come s'è detto sopra al N. 1, copriteli di una larga fetta di lardo, spolverizzata di sale, legata con filo spago, aggiustateli sopra lo spiedo e fermati con l'asticciuola, ben legati con filo spago, posti al fuoco forte, bagnati di tanto in tanto con butirro fuso, cotti appena non più rossi sotto le coscie d'un bel color biondo, posti sul piatto netti dal filo, serviteli con del crescione all'intorno netto e fatto in insalata.

4. - ANITRE EN ENTRÉE DE BROCHE IN SALSA ACHÉE. — Preparate 2 anitre ben nettate e cucite come s'è detto al N. 1, che siano giovani e tenere, mettete nel ventre un po' di butirro con sale, pepe, il sugo d'un buon limone, poste sopra due fogli di carta unti d'olio o butirro chiarificato, con una cipolla, carota, un po' di sedano, prezzemolo, mondati e tagliati, due fette di lardo sottili sopra, timo, lauro, sale; inviluppatele bene con due altri fogli di carta a forma d'un plico, legato con filo spago, poste su tortiera, fatele cuocere al forno caldo finchè sono cotte non più rosse nel mezzo delle coscie; toglietе la carta, tagliatele in 6 pezzi, poste in tegame con la salsa *achée* (V. *Salse*, N. 21), staccate la loro cottura con un po' di sugo, digrassatela, passatela alla stamigna, unitela assieme, e bollito tutto un poco, disposte sul piatto, servitele con la salsa.

5. - ANITRA SELVATICA IN SALSA ROBERT. — Fate cuocere due anitre ben nettate, precisamente come s'è detto al N. 1, ben cotte, rosolate, servitele con una salsa *Robert* (V. *Salse*, N° 16).

6. - COSCIE D'ANITRE ALL'ORLÉANS. — Preparate 6 coscie di anitre ben nettate, tagliate le gambe; poste in tegame con due cipolle mondate e tagliate a dadi grossi il dito, 1 ettogr. di butirro, fate rosolare un poco bionde, bagnate con un bicchier di vino bianco, altrettanto di brodo, sale, pepe, fatele cuocere coperte finchè sono tenere, poste sul piatto, scolate il butirro, staccate la cottura con un po' di brodo, unitela alla salsa all'*Orléans* (V. *Salse*, N. 101), versatela nel mezzo, e servitele calde.

7. - SAUTÉ D'ANITRE IN SALSA ALL'INGLESE. — Preparate

due anitre ben nette come pei *sauté* d'oca (V. N. 8, *Oca*, *art.* 11), tagliatele in 7 pezzetti, posti in tegame con due ettogrammi di butirro, fateli rosolare, versate mezzo litro di buon vino di barbera o di *Bordeaux* e sale; fate cuocere adagio finchè teneri, ridotti a salsa, scolate il butirro bene, aggiungete un buon bicchiere di gelatina di *ribes*, fatela bollire un poco assieme, disposte sul piatto, versate la salsa sopra ridotta a siroppo, e servitele caldissime.

8. - SAUTÉ D'ANITRE IN SALSA RÉMOLADE. — Preparate 2 anitre ben nette, tagliatele a pezzetti, e posti in tegame come s'è detto sopra al N. 7, con 1 ettogr. di butirro, un po' di sale, fate cuocere adagio finchè coloriti d'ambe le parti, scolate il butirro, aggiungete una salsa *rémolade* (V. *Salse*, N. 18), più un po' di brodo, fate bollire tutto insieme finchè siano cotti teneri, disposti sul piatto, staccate la salsa, giusta di sale, versatela sopra, e serviteli caldi.

Del CAPPONE. 1. - CAPPONE IN SALSA VENEZIANA. — Prendete un bel cappone grasso e mortificato con lo stomaco largo e carnoso, spennatelo, sventratelo, abbrustiatelo leggiermente, lavatelo, rompete l'osso dello stomaco, cucitelo di bella forma (V. N. 31, *Tav. VIII*), gettatelo un momento nell'acqua bollente, tratto fuori, sfregatelo con un po' di butirro o lardo e limone tagliato, ponete una sottil fetta di lardo sullo stomaco, inviluppatelo con un foglio di carta ben unta con butirro fresco, legato, posto in tegame di sua giusta misura, versatevi d'acqua fredda finchè lo copra, con sale, un pezzetto di butirro, due cipolline, un po' di carota, posto sul fuoco, coperto, fatelo cuocere al suo punto, cioè quando ceda sotto la pressione delle dita, perchè troppo cotto perde un po' di gusto e di figura, e così fatto, avrete un bello e buon cappone cotto bianchissimo, e servitelo sul piatto nettato dalla carta, lardo e filo, con sotto la salsa veneziana fatta col suo brodo ridotto (V. *Salse*, N. 15).

2. - CAPPONE AL GROSSO SALE *(chapon au gros sel)*. — Questo non è altro che un cappone di rara grossezza, mortificato, ben nettato, cotto al punto, bianchissimo, come s'è detto sopra al N. 1, ben netto, con sopra dei grossi pezzi di sale bianco e del buon sugo sotto, con un po' di sugo di limone, e servitelo fumante.

3. - CAPPONE ALLA SCARLATTA *(chapon à l'écarlatte)*. — Fate cuocere un cappone grosso ben nettato e cotto bian-

chissimo come s'è detto al N. 1, posto sul piatto ben netto, decoratelo con fette sottili di lingua rossa salata al vostro genio, e servitelo fumante con sotto il sugo alla scarlatta (V. *Salse*, N° 40).

4. - CAPPONE IN BIANCO AL RISO OD AI TAGLIATELLI. — Avrete un bel cappone bianco, grosso, ben nettato e preparato, cotto al punto, bianchissimo, come s'è detto al N. 1, servitelo pulito sopra un buon riso fatto al minuto colla sua cottura ridotta o dei tagliatelli cotti al momento.

5. - CAPPONE AI TARTUFI NERI (CHAPON TRUFFÉ) À LA PÉRIGORD. — Preparate e farcite con una *Périgord* un bel cappone, fatto, finito e cotto, servitelo precisamente come s'è detto del fagiano al N. 1, *art.* 10, e si serve con sopra la salsa *Périgueux*.

6. - CAPPONE ALLO SPIEDO GUERNITO DI PATATE ROTONDE. — Nettate bene un bel cappone grasso, tenero, cucitelo e piccatelo bene (V. N. 30, *Tav. VIII*), aggiustatelo fermo sopra lo spiedo, legato con filo spago, inviluppatelo con un foglio di carta unta, mettetelo al fuoco ardito, fatelo cuocere finchè è tenero, d'un bel color dorato, levate la carta ed il filo; spolverizzato di sale, posto sul piatto con del sugo sotto ed una guernitura di patate cotte (V. *Salse*, N. 100), e servitelo inverniciato con sugo ridotto.

7. - CAPPONE ALLA BRAISE ALLA TOULOUSE. — Avrete 2 bei capponi mortificati e ben nettati, cuciti come per in bianco, piccatene uno; posti in tegame con una larga fetta di lardo sopra al cappone non piccato, 2 cipolle, una carota, un po' di sedano, prezzemolo, mondati e tagliati, un ettogramma di butirro, sale, pepe, timo, lauro, fate rosolare sul fuoco, bagnate con un bicchiere di vino bianco forte e due bicchieri di sugo, fateli cuocere adagio coperti finchè sono teneri d'un bel color dorato con la cottura ridotta e ben verniciati, posti sul piatto ovale con un *ragout* alla *Toulouse* per guernitura (V. *Salse*, N. 66), e servite la salsa un po' nella salsiera ed un po' sotto. Piatto squisito.

1. - CIGNO. — Il cigno (*cygne*) è un grosso uccello acquatico, più di lusso che di bontà, tuttavia ucciso giovine, grasso, spennato, sventrato, abbrustiato, ben nettato, tagliate le gambe, lavatelo bene e rompete l'osso dello stomaco, marinatelo in una terrina 24 ore con 3 cipolle, una carota, un po' di sedano, prezzemolo, mondati e tagliati, mezzo bic-

chiere d'olio fino, un bicchiere d'aceto, sale, pepe, un po' di timo, lauro; cucitelo di bella forma, posto in tegame con assieme le verdure della sua marinata, un ettogr. di butirro, due larghe fette di lardo sopra, un po' di sale, fate rosolare, bagnatelo con mezzo litro di vino bianco, altrettanto di brodo, fatelo cuocere coperto con fuoco sopra, cotto tenero d'un bel color dorato, ponetelo sul piatto ovale con una bella guernitura, come alla *flamande*, al *choucroute*, alla *chambord;* staccate la sua cottura con un po' di sugo, digrassatela, passatela alla stamigna, ridotta a salsa, versatela sopra. Cotto in questo modo, raffreddato, va bene a servirlo guernito di gelatina.

1. - GALLINA FARAONA (PINTADE) ARROSTITA ALLO SPIEDO. — Avrete una bella gallina faraona, mortificata, sventrata, abbrustiata, levatele il gozzo, tagliate le gambe a metà, lavatela bene e nettatela, cucitela di bella forma, piccatela bene (V. N. 30, *Tav. VIII*), aggiustatela sullo spiedo, legata ferma con filo spago, inviluppata d'un foglio di carta unto, posta al girarrosto con fuoco forte, bagnando di tanto in tanto con un po' di butirro fuso, cotta tenera, non più rossa nel mezzo delle coscie, d'un bel color dorato, tratta dallo spiedo, levate il filo e la carta, ponetela sul piatto con sotto del sugo ridotto, con dei funghi triti, e servitela calda.

2. - GALLINA FARAONA AI TARTUFI (PINTADE TRUFFÉE). — Preparate una bella gallina faraona, nettata e lavata, levate l'osso dello stomaco, empitela, finitela, fatela cuocere, e servitela calda come s'è detto al N. 1, *del fagiano*, *art.* 10.

3. - GALLINA FARAONA ALLA BRAISE AL RISO OD AI TAGLIATELLI. — Preparate una faraona giovine, mortificata, ben nettata, cucitela, fatela cuocere, e servitela calda come s'è detto del fagiano alla *braise* al riso (V. N. 3, *art.* 10).

4. - GALLINA FARAONA AI CAVOLI OD ALLE RAPE. — Avrete una bella gallina faraona, mortificata, ben nettata, fatela cuocere alla *braise* come il fagiano al riso (V. N. 3, *art.* 10), servitela con sotto una bella guernitura di cavoli alla *braise*, o rape (V. *Salse*, Ni. 95 e 96), servendola calda.

5. - SAUTÉ DI GALLINA FARAONA IN SALSA AL CAPRIUOLO. — Tagliate in otto pezzetti (V. N. 15, *Tav. IX*) una gallina faraona giovine, grossa, ben nettata, pareggiati di bella forma i pezzi, posti in tegame con una cipolla tritata, un po' di butirro, sale, pepe, fate rosolare biondo sul fuoco, aggiungete un bicchier di vino bianco, un po' di brodo, fateli

cuocere finchè sono teneri a cottura ridotta, scolate il butirro, versate sopra la salsa al capriuolo (V. *Salse*, N. 19), fate bollire un momento, indi disposti sul piatto, versate la salsa sopra, e serviteli caldissimi.

Dell'OCA. 1. - OCA (OIE) ALL'INGLESE. — Avrete una bell'oca giovine e grassa, spennatela, sventratela, abbrustiatela, lavatela bene; prendete un pugnolo di foglie di salvia con tre cipolle grosse, tutto trito grossolanamente con sale, pepe, spezie, empite la pancia dell'oca, tagliate le gambe ed il collo, cucitela di bella forma in modo che non sorta il tritume, posta in tegame con 3 cipolle, 1 carota, un po' di sedano, prezzemolo, tutto mondato e tagliato, un ettogr. di butirro, un po' di sale, timo, lauro, due fette di lardo che coprino l'oca, fate rosolare, aggiungete un bicchiere di vino bianco e 3 bicchieri d'acqua, coprite la casserola con fuoco sopra, fatela cuocere adagio finchè sia tenera, d'un bel color dorato, a cottura ridotta, tratta su tortiera, levate il filo, posta sul piatto, staccate la sua cottura con un po' di sugo, digrassatela, passatela alla stamigna, ridotta con due bicchieri di salsa spagnuola, e mettetene un po' sotto, ed il resto nella salsiera ben calda.

2. - OCA ALLA TEDESCA. — Preparate e fate cuocere una bell'oca come sopra al N. 1, ma senza ripieno; cotta d'un bel color dorato, servitela con sotto il *choucroute* alla tedesca (V. *Salse*, N. 94), staccate la cottura, passatela alla stamigna, digrassatela, versatela sopra e servitela calda.

3. - OCA FARCITA ALLA NOVARESE. — Avrete una bell'oca giovine, mortificata, ben nettata, come s'è detto al N. 1, lavatela; tritate 3 ettogrammi di coscia di vitello privata dai nervi, altrettanto di buon lardo, un po' di prezzemolo, una cipolla, sale, pepe, spezie, grosso un cece d'aglio, tutto ben trito, unite 2 ettogrammi di riso lavato con acqua bollente, unito bene con la farcia, empite l'oca, cucitela di bella forma, e fatela cuocere allo stesso modo come al N. 1, ma senza il vino bianco; cotta tenera d'un bel color dorato, servitela sopra un buon riso; staccate la cottura con un po' di brodo, digrassatela, passatela alla stamigna, ridotta come una salsa, versatela sopra, e servitela calda.

4. - COSCIE D'OCA FARCITE ALLA VERCELLESE. — Avrete 6 coscie d'oca ben grosse, tagliate con la pelle lunga e larga, ben nettate, abbrustiate leggiermente; fate una farcia pre-

cisamente come s'è detto della salsiccia di daino (V. N. 19, *pag.* 211), con 5 ettogrammi di coscia di vitello invece del daino, oppure la carne delle oche netta dai nervi, tendini e grassa: finita la farcia, aggiungete un uovo intiero, empite le coscie, cucitele bene a forma di giambone; poste in tegame con 1 ettogr. di butirro, 2 cipolline, un po' di prezzemolo, un po' di lardo, fate rossolare un poco, versate un bicchiere di vino bianco, altrettanto di brodo, fatele cuocere adagio, coperte finchè sono tenere, con la cottura ridotta d'un bel color dorato, levate il filo, poste sul piatto, togliete il lardo ed il prezzemolo, scolate il butirro, aggiungete un po' di brodo, staccate la cottura, ridotta, versatela sopra, e servitele calde con il fiocco di carta frastagliata fina (V. N. 17, *Tav. IX*). Piatto eccellente e di bella figura.

5. – COSCIE D'OCA FARCITE COME I SALAMI. — Avrete 6 coscie d'oca preparate come s'è detto sopra al N. 4, empitele d'una farcia fatta come pei salami di cervo (V. *N.* 20, *Pag.* 211), ma invece della carne di cervo, prendete la carne delle oche con un po' di coscia di vitello grosso, tutto ben privo dai nervi, tendini e grassa, tenete bene la proporzione della carne colle droghe, sfregate prima la coscia con 1 ettogr. di sale e 30 grammi di sal nitro, fate penetrare bene entro le coscie, empitele, finitele, e servitele come il salame di cervo.

6. – FEGATI GRASSI D'OCHE (FOIES GRAS D'OIES) ALLA TOULOUSE. — Avrete 3 bei fegati grassi d'oca nettati dai tendini e dal fiele, piantate dei chiodi di tartufi neri come si è detto delle animelle alla *Saint-Cloud* (V. *Vitello* N. 4), copriteli con una fetta larga e sottile di lardo, posti in tegame con 1 ettogr. di butirro, 2 cipolle, prezzemolo, mondate e tagliate a fette grosse, fate friggere un poco senza colorirsi, aggiungete un bicchier di vino bianco, un po' di sale, pepe, un po' di brodo bianco, fateli cuocere coperti adagio un'ora a cottura quasi ridotta, serviteli sul piatto netti dal lardo con la guernitura alla *Toulouse* (V. *salse*, N. 66).

7. – FEGATI D'OCA ALLA VERCELLESE. — Preparate due grossi e grassi fegati d'oca nettati dai tendini e dal fiele, piantate dei pezzetti di tartufi bianchi sopra i fegati di bella figura; tritate 2 cipolle, un po' di prezzemolo, poste in tegame con 1 ettogr. di butirro, fatele friggere un poco, gettate i fegati, con 2 bicchieri di buon brodo, sale, pepe, noce moscata, fateli cuocere adagio per un'ora, cotti a cottura

ridotta, scolate il butirro ma non tutto, aggiungete un ettogr. di tartufi bianchi di buon odore, lavati, ben nettati, tagliati a fette sottili, fate cuocere un momento tutto assieme e serviteli sul piatto con sotto un buon risotto, ed i tartufi sopra.

8. – SAUTÈ D' OCA GUERNITA DI CIPOLLINE ROSOLATE. — Prendete un'oca giovine, mortificata, spennatela, abbrustiatela, sventratela, tagliate le ali, le gambe e la testa, nettatela bene, tagliatela in 10 pezzi di bella forma, un po' disossati, pareggiati, posti in tegame con 4 cipolle mondate e tagliate a fette sottili, 2 ettogr. di butirro, fate rosolare sul fuoco, aggiungete un bicchier di brodo, un bicchier di vino bianco, altrettanto di salsa spagnuola, fate cuocere tutto adagio, sale, pepe, noce moscata, cotti teneri a salsa ridotta, disposti sul piatto, staccate la salsa con un po' di brodo, digrassatela, versatela sopra mettendo 24 cipolline cotte grosse come noci (V. *salse*, N. 91) all'intorno, e serviteli caldi.

9. – FILETTI D'OCA ALLA SOUBISE. — Preparate 4 filetti d'oca ben netti a forma di costolette, con l'osso dell'ala attaccato lungo due dita, piccatene due di lardo e due di tartufi neri, fate *bigarrés* i filetti gentili. Posti in tegame i 4 filetti grossi, con una cipolla tagliata fina, 1 ettogr. di butirro, un po' di lardo, fateli rosolare un poco, bagnati con mezzo bicchiere di vino bianco, un po' di sugo, sale, pepe, fateli cuocere coperti finchè siano teneri, ed i filetti gentili fateli cuocere con un po' di butirro e sale; versate sul piatto una *purée* alla *soubise* (V. *Salse*, N. 81), con sopra i filetti grossi e gentili posti di bella figura, con un'animella di vitello piccata, (V. *Vitello*, N.1) posta nel mezzo, e serviteli caldi.

Del POLLO D'INDIA. 1. - POLLO D'INDIA TACCHINO O GALLINACCIO (DINDE) LARDATO ED ARROSTITO ALLO SPIEDO. — Preparate un tacchino giovine, grasso, spennato, abbrustiato, sventrato, levate il gozzo, tagliate a metà le gambe, lavatelo bene, rompete l'osso dello stomaco, cucitelo di bella forma (V. N. 16, *Tav.* IX) passando l'ago in *A* ed in *B*, lardatelo bene, infilzatelo con l'asta, legato fermo, inviluppato con un foglio di carta unto di butirro, spolverizzato di sale, posto al fuoco forte sul girarrosto, bagnato di tanto in tanto con butirro fuso, cotto tenero, non più rosso nel mezzo delle coscie, d'un bel color dorato, levate la carta, dategli un colpo di fuoco forte, guardate che non passi il punto di cottura e divenga secco, tratto dal fuoco, posto sul piatto, netto dal filo, servitelo con sotto del sugo ridotto o crescione nettato e fatto in insalata.

2. - POLLO D'INDIA ai tartufi neri (dinde truffé) à la périgueux. — Preparate un bel tacchino grosso e giovine, ben nettato, levate le ossa dello stomaco, lavatelo bene, cucitelo da una parte, empitelo d'un ripieno fatto con 1 chilogr. e mezzo di bei e buoni tartufi neri ed 8 ettogr. di buon lardo, fatelo, empitelo, finitelo, cuocetelo e servitelo tutto allo stesso modo come al N. 1 *del Fagiano.*

3. - POLLO D'INDIA alla braise guernito alla godard. — Nettate due bei tacchini, rompete l'osso dello stomaco, cuciteli di bella forma, piccateli nel mezzo dello stomaco con tartufi neri cotti nel vino nero, ed il resto con lardo, posti in tegame con 2 cipolle, una carota, un po' di sedano, prezzemolo, mondati e tagliati a fette, 1 ettogr. di butirro, una fetta di giambone, un po' di lardo, fate rosolare, aggiungete un bicchiere di vino di Marsalla, un po' di sale, pepe, timo, lauro, un foglio di carta sopra unta di butirro, 2 bicchieri di brodo, fateli cuocere coperti con fuoco sopra od al forno, finchè siano cotti teneri a cottura ristretta, di un bel color dorato, sugosi, disposti sul piatto ovale, nettati dal filo, guerniti d'una *Godard* (V. *Salse*, N. 73) posta di bella figura con 6 astine formate di tartufi, *quenelles*, funghi, creste, cocomeri (V. N. 19, *Tav.* IX), staccate la loro cottura, digrassata, passatela, unita alla salsa, servitela nella salsiera con i tacchini. Delizioso ed elegante piatto pei gran pranzi.

4. - POLLO D'INDIA guernito alla flamande. — Preparate 2 tacchini, fateli cuocere come sopra al N. 3, posti sul piatto colla guarnitura di legumi in bell'ordine (V. *N.* 19, *Tav.* IX), fatta come al N. 97 *delle Salse.*

5. - POLLO D'INDIA alla braise guernito alla nivernaise. — Preparate un tacchino lardato come al N. 3, posto in tegame con una cipolla, un po' di carota, un po' di sedano, prezzemolo, mondati e tagliati, 1 ettogr. di butirro, fate rosolare, aggiungete 2 bicchieri di brodo, un po' di sale, fatelo cuocere coperto con fuoco sopra, finchè tenero, ben colorito, sugoso, a cottura ristretta, disponetelo sul piatto con la *Nivernaise* all'intorno (V. *Salse*, N. 67); staccate la sua cottura, digrassatela, passatela alla stamigna, unitela alla guernitura, e servitelo caldo. Cotti in questo modo vanno bene al riso, ai tagliatelli, e ad ogni sorta di legumi.

6. - POLLO D'INDIA in salsa béchamelle. — Preparate un bel tacchino giovine e bianco, ben nettato, lavato, cucito, e cotto in bianco allo stesso modo, come il cappone al N.

1, posto sul piatto con una salsa *béchamelle* fatta come al *N.* 5, *delle Salse*, ed un po' di sua cottura ridotta, servitela sopra ben liscia e di buon gusto.

7. – COSCIE DI TACCHINO O POLLO D'INDIA FARCITE ALLA RUSSA. — Avrete 4 coscie di tacchino grosse, abbrustiatele leggermente, disossatele, tagliatele a metà gamba ; fate una farcia con 3 ettogr. di coscia di vitello, 2 ettogr. di lardo, un po' di prezzemolo, tutto tritato, grosso una lenticchia d'aglio, sale, noce moscata, pepe, pestate tutto nel mortajo, con 2 uova intiere, pestate ed unite, posta in una terrina con 1 ettogr. di lardo, altrettanto di lingua salata e di tartufi neri, tutto netto e tagliato a dadi grossi come la punta del dito mignolo, unite tutto assieme con un po' di rhum, e con questo farcite le coscie, e cucitele dando loro una bella forma da giambone, poste in tegame con un po' di cipolla, carota, mondate e tagliate, prezzemolo, timo, lauro, coperte di fette di lardo sottili, con 1 ettogr. di butirro, fate rosolare, bagnatele con 1 bicchier di vino di Marsalla, 2 bicchieri di sugo, fatele cuocere coperte adagio finchè sono tenere, con la cottura ridotta, ben colorite bionde, levate il filo e servitele con sotto una *purée* di marroni (V. *salse*, N. 87), unite la loro cottura, passata e digrassata. Queste coscie sono ancora ottime fredde guernite di gelatina.

Della POLLANCA. 1. – POLLANCA ALL'AVORIO (POULARDE À L'IVOIRE). — Avrete una pollanca di rara bellezza, giovine, grassa, bianca, un po' mortificata, spennata, sventrata, abbrustiata leggermente, ben nettata, tagliate le gambe ed il collo, lavatela bene, rompete l'osso dello stomaco, mettetele nel corpo 1 ettogr. di butirro con un po' di sale, il sugo d'un limone uniti assieme, cucitela dandole una bella forma, sfregatela con sugo di limone, spolverizzata di sale, posta una fetta di lardo sottile sopra lo stomaco, inviluppata d'un foglio di carta unta di butirro, legato con filo spago, ponetela in tegame con 4 bicchieri d'acqua, un po' di sale, fatela cuocere adagio finchè tenera, colla cottura ridotta a metà, disposta sopra un piatto profondo, netta dalla carta, filo e lardo; digrassate e chiarificate coll'uovo la sua cottura, come si fa per la gelatina a *pag.* 69, servitela calda con la pollanca bianca come l'avorio.

2. – POLLANCA À LA LORGNETTE CON RAVIGOTE. — Preparate una bella pollanca e fatela cuocere come s'è detto

sopra al N. 1. Avrete 6 cipolline grosse come piccole noci, pelatele, tagliatele in due per traverso formando tanti anelli, fateli cuocere un poco con acqua e sale; tritate finissimi dei cocomeri piccoli all'aceto verdi, e dei funghi all'aceto, empite gli anelli di cipolline, uno di funghi e l' altro di cocomeri verdi, posta sul piatto la pollanca netta e ben bianca, posate sopra gli anelli a forma di decorazione, e versate sotto una salsa *ravigote* (V. *salse*, N. 31), e servitela calda. Piatto buono e di bell'aspetto.

3. - POLLANCA DECORATA ALLA SERPENTARIA (À L'ESTRAGON). — Preparate una bella pollanca, fatela cuocere bianca come s'è detto al *N.* 1, cotta tenera, posta sul piatto, decoratela con delle foglie di serpentaria sboglientate un momento, tratte in acqua fresca, ben verdi, e servitela con sotto il sugo alla serpentaria (V. *Salse*, *N.* 39).

4. - POLLANCA ALLA BÉCHAMELLE. — Avrete una bella pollanca preparata e cotta tenera e bianca come s'è detto al N. 1, passate la sua cottura, digrassatela e fatela ridurre, unitela alla *béchamelle* (V. *salse*, N. 5), guardando che non venga troppo salata; posta la pollanca sul piatto ben netta, versate sopra la salsa e servitela calda.

5. - POLLANCA PICCATA ARROSTITA ALLO SPIEDO CON INSALATA. — Preparate una pollanca, piccatela o fatela arrostire allo spiedo come s'è detto del cappone al N. 6, nettatela e posta sul piatto servitela con dei cesti di lattughe ben nettati e lavati, e 3 uova indurite e tagliate in due, messe all'intorno di bella figura.

6. - POLLANCA FARCITA ALLA REGGENZA (RÉGENCE). — Avrete una bella pollanca nettata, tagliate le gambe ed il collo, levate un poco le ossa dello stomaco, e cucitela dalla parte del collo. Fate una farcia, lavate bene 1 ettogr. di tartufi neri, pelateli, pestate la pelle nel mortajo con altrettanto di lardo, un po' di sale, grosso una lenticchia d'aglio, un po' di prezzemolo trito, passate tutto al setaccio. posto in casserola con 1 ettogr. di lingua salata, 1 ettogr. di funghi, qualche fegato di volaglia fritto al butirro, tutto tagliato a dadolini, più i tartufi neri, unite tutto insieme sul fuoco con un po' di butirro, giusto di sale, pepe, noce moscata, empite la pollanca, cucitela di bella forma, piccate le coscie con lardo, tutto il mezzo dello stomaco di tartufi neri, ai due lati dello stom co di lingua salata, fatela cuocere alla

braise in tegame con 1 cipolla, un po' di carota, prezzemolo, mondati e tagliati, 1 ettogr. di butirro, un po' di sale, fate rosolare, bagnata con mezzo bicchiere di vino di Marsalla 2 bicchieri di brodo, fate cuocere adagio, finchè sia tenera a cottura ridotta, colorita, sugosa, posta sul piatto, levate il filo, e servitela con sotto un *ragoût* alla *Toulouse* (V. *salse*, N. 66). Piatto bello, ricco e delizioso.

7. - POLLANCA FARCITA E GUERNITA ALLA CHIPOLATA. — Preparate una bella pollanca da farcire come s'è detto sopra al N. 6, cucitela dalla parte del collo; indi fate la farcia con un po' della pasta di salsiccia cruda, con 8 marroni cotti, altrettanto di cipolline, carote, e funghi, preparate come per guernitura (V. *salse*, N. 64), empite la pollanca, cucitela di bella forma, posta in tegame fatela cuocere con legumi allo stesso modo della pollanca alla reggenza (*N.* 6), cotta d'un bel colore, posta sul piatto, netta dal filo, guernitela del *ragoût* alla *chipolata* (V. *salse*, N. 64), e servitela calda.

8. - FILETTI DI POLLANCA DECORATI IN SALSA ALLA SUPRÊME SU BORDO. — Prendete 6 pollanche spennate, sventrate, abbrustiate, levate la pelle dello stomaco, distaccate i due filetti grossi e due filettini gentili, levate sottilmente la pellicola di sopra, umiditi un poco sopra di bianco d' uovo con un pennello di penne, decorateli bene di tartufi neri e lingua (V. *N.* 4, *tav. IX*), levate il nervetto ai filetti gentili, cesellateli con lingua, tartufi neri e pistacchi, gettati un momento in acqua bollente e pelati verdi, decorateli (V. *N.* 6, *Tav. IX*), posti tutti i filetti in una tegghia separatamente con butirro chiarificato. Fate con le coscie una farcia a *quenelles* (V. *N.* 1, *pag.* 74), tutta finita fate 40 *quenelles* grossi come avellane, e cotti con acqua e sale, sgocciolati, poneteli entro la salsa *suprême* (V. *Salse*, N. 30). E con il resto della farcia allungata con salsa bianca e uovi interi proporzionati alla quantità, giusta di sale, versatela nello stampo a bordura piano al fondo e decorato di tartufi neri, fatelo rapprendere in acqua bollente come i filetti di beccaccia (V. *Beccaccie*, N. 3, *Art.* 10), posti i filetti a fuoco forte un momento, tratti e coperti con fuoco sopra, cotti bianchi, non più rossi nel mezzo, riposti sul fuoco, spolverizzati di sale. Rinversate sul piatto il bordo di farcia, posti sopra i filetti con una fetta di lingua salata larga come i filetti, ed un crostino di pane fritto nel butirro di color biondo, versate nel mezzo la salsa,

inverniciate con sugo ridotto. Piatto squisito ed elegante.

9.-FILETTI DI POLLANCHE ALLA REGINA (À LA REINE). — Levate i filetti a quattro pollanche, decorati e posti in una tegghia con butirro chiarificato, fateli cuocere al momento di servirli come s'è detto sopra al N. 8, fate delle coscie una *purée* alla *reine* (V. *Salse*, N. 102), tutta finita, non troppo liquida, ben giusta di sale, aggiungete un pezzetto di butirro fresco, mischiate bene, versatela sul piatto con i filetti decorati all'intorno, ed un crostino di pane fritto biondo nel butirro, ed una fetta di lingua salata tagliata netta, ambedue della grandezza dei filetti, quindi una corona sopra, formata coi filetti gentili decorati, tutto ben verniciato col sugo ridotto, serviteli caldissimi. Ottimo piatto fino.

10. - FILETTI DI POLLANCHE DECORATI ALL'ARLECCHINO. — Levate i filetti a 4 pollanche, nettateli, levate loro la pellicola sottilmente, schiacciateli un poco leggermente, inumiditeli con bianco d'uovo, decorateli con carota cotta, cocomeri verdi all'aceto (*cornichons*), tartufi neri, lingua salata, tagliati piccoli e sottili, posti sui filetti, un verde, un nero, un giallo ed un rosso (V. *N.* 5, *Tav. IX*), metteteli in una tegghia con butirro chiaro; tritate un po' dei quattro colori, inumidite i filetti gentili con bianco d'uovo, gettate il tritume finchè sono coperti, posti in tegghia con butirro fateli cuocere come i filetti, posti sul piatto con tramezzo una fetta di pane fritta bionda nel butirro, ed i filetti gentili in corona sopra, serviteli con nel mezzo una buona *béchamelle*, inverniciati con sugo ridotto.

Del POLLASTRO. 1. - POLLASTRI ARROSTITI ALLO SPIEDO GUERNITI DI CRESCIONE. — Prendete 2 bei pollastri teneri e mortificati, spennateli, sventrateli, abbrustiateli, tagliate le gambe, nettateli bene, lavateli, cuciteli di bella forma, (*v. n.* 30. *tav.* VIII), piccatene uno, e l'altro coperto d'una larga e sottil fetta di lardo. legato con filo spago, aggiustateli sullo spiedo, legati fermi, inviluppati con un foglio di carta unta spolverizzato di sale, posti al fuoco forte bagnando di tanto in tanto con butirro fuso, cotti teneri, appena non più rossi nel mezzo delle coscie, d'un bel color dorato, poneteli sul piatto senza guastare il lardo, levate il filo e serviteli con del crescione pulito, lavato, asciugato, e fatto in insalata, ma con poco sale.

2. - POLLASTRI NOVELLI ARROSTITI IN TEGAME AI CROSTINI. Preparate 3 pollastri novelli ben nettati, lavati, e cuciti, come

sopra al n. 1, piccatene uno, e due coperti d'una fetta sottile di lardo, legati con filo, posti in tegame con 2 ettogrammi di butirro, fateli cuocere adagio finchè sono teneri, bagnandoli di tanto in tanto con dell' istesso loro butirro, ben coloriti dorati, poneteli sul piatto, netti dal filo senza guastare il lardo; indi avrete 3 croste di pane arrostite alla gratella, sfregate entro la cottura dei pollastri, poste sotto, serviteli con un po' di buon sugo caldissimo.

3. - POLLASTRI À LA BRAISE GUERNITI ALLA MACÉDOINE. — Preparate due bei pollastri grossi, teneri, mortificati, ben nettati, lavati, rompete l'osso dello stomaco, cuciti con le gambe rivolte verso lo stomaco di bella forma, piccatene uno di lardo, e l'altro di tartufi neri cotti nel vino nero, poneteli in tegame con 2 cipolle, un po' di carota, un po' di sedano, prezzemolo, mondati e tagliati, un ettogramma di butirro, una fetta sottile di lardo sopra la piccatura di tartufi, e sale, fateli rosolare sul fuoco, aggiungete due bicchieri di sugo o brodo, fateli cuocere teneri d'un bel color dorato, poneteli sul piatto netti dal filo con la *macédoine* sotto (*v. salse*, *n.* 88), e serviteli caldi.

4. - POLLASTRI AL RISO OD AI TAGLIATELLI. — Preparate e fate cuocere due pollastri precisamente come sopra al n. 3, ma non piccati, cotti teneri, sugosi, d'un bel colore, serviteli con sotto un buon riso o tagliatelli; staccate la loro cottura, passatela alla stamigna, digrassatela, ridotta come una salsa, versatela sopra. Si servono ancora con un intingolo di sparagi, funghi, spugnuole, ecc. (*v. salse*, *n.* 98, 69, 70).

5. - POLLASTRI ALLA SAINT-CLOUD. — Prendete 2 pollastri bianchi e teneri, nettateli bene, lavateli, mettete nel ventre un po' di butirro, sale, sugo di limoni, cuciteli di bella forma; formate una specie di chiodi di tartufi neri, piantateli sullo stomaco dei pollastri in bell' ordine (*v. n.* 14, *tav.* IX), mettete sopra una fetta sottile di lardo, inviluppati entro un foglio di carta unta di butirro, legati con filo spago, posti in tegame con 3 bicchieri d'acqua fredda, un po' di sale, una cipolla, un po' di carota, prezzemolo, mondati e tagliati, il sugo d'un limone, fateli cuocere adagio finchè sono teneri, tratti su tortiera levate il filo, la carta ed il lardo, passate la cottura alla tovaglia, digrassatela, fatela ridurre con un bicchiere di fiore di latte, ed un bicchiere di salsa vellutata, ridotta spessa come una salsa, aggiungete 1 etto-

gramma di tartufi bianchi lavati e tagliati a fette sottili, fateli bollire un po' assieme, aggiungete il sugo d' un limone, un pezzetto di butirro fresco, giusta di sale, servitela sotto i pollastri. Squisito ed elegante piatto.

6. - POLLASTRI GRATICOLATI ALLA COLBERT. — Preparate 2 pollastri giovani, ben netti, tagliati in due, marinati come pei piccioni al n. 6, infarinateli leggiermente, intrisi nel butirro fuso, con un po' di sale, pepe, posti sulla gratella a brace viva, cotti al punto non più rossi nel mezzo delle coscie, abbronziti egualmente, posti sul piatto con sotto una *maître-d'hôtel* calda (*v. salse, n.* 29), con 30 grammi di tartufi bianchi di buon odore, lavati, nettati bene, tagliati, tritati, e mischiati con la salsa, serviteli caldi bene inverniciati col sugo ridotto.

7. - POLLASTRI EN ENTRÉE DE BROCHE IN SALSA AI TARTUFI NERI. — Preparate ben netti 3 pollastri teneri, lavateli, ed inviluppati nella carta, fateli cuocere allo stesso modo come s'è detto al n. 4, *delle anitre*, cotti teneri tagliateli in 6 pezzi, posti in tegame con la salsa ai tartufi neri (*v. salse, n.* 34), fate bollire un momento, e disposti sul piatto versate la salsa sopra, e serviteli caldissimi.

8. - POLLASTRINA IN BIANCO PER GLI AMMALATI. — Avrete una bella pollastrina bianca, grassa, tenera, un po' mortificata, nettata, lavata bene, cucita di bella forma, sbollentata un momento con acqua, fregatela bene con mezzo limone tagliato, resa netta e bianca, inviluppatela nella carta bianca unta di butirro fresco, posta in tegame con due bicchieri d'acqua fresca, un po' di sale, fatela cuocere finchè sia tenera, e servitela calda con la sua cottura chiarificata con bianco d' uovo come per la gelatina a pag. 69.

9. - COSCIE DI POLLASTRI SAUTÉES AI TARTUFI BIANCHI. — Nettate 10 coscie di pollastri teneri, poste in tegame piatto con 1 ettogramma di butirro chiarificato, un po' di sale, 12 minuti prima di servire ponetele sul fuoco, fatele rosolare, coperte un momento con fuoco sopra, cotte tenere, non più rosse nel mezzo, scolate il butirro, versate sopra una salsa ai tartufi bianchi (*v. salse, n.* 25), bollito un poco servitele calde sul piatto.

10. - COSCIE DI POLLASTRO FARCITE ALL'INGLESE. — Dissossate 10 coscie ben nettate; fate una farcia a *quenelles* di 3 ettogrammi di coscia di vitello priva dai nervi (*v. n.* 1,

pag. 74), tutta finita, mischiate un po' di lingua salata, prezzemolo, un fungo pelato, tutto trito fino, giusta di sale, bene unita, empite le coscie, cucitele di bella forma come piccoli giamboni, poste in tegame, fatele cuocere rosolate con un po' di butirro, aggiungete un bicchiere di sugo, ed un bicchiere di fior di latte, fatele cuocere finchè sono tenere a cottura ridotta, scolate il butirro, aggiungete un po' di salsa vellutata, disposte le coscie sopra una tortiera, spolverizzate con un po' di pane pesto, un po' di butirro fuso, poste al forno caldissimo, un po' colorite, levate il filo, inverniciatele con sugo ridotto, poste sul piatto in corona con la gamba in alto, ed a ciascuna un fiocchetto di carta frastagliata fina, e servitele con nel mezzo la loro salsa o cottura passata alla stamigna.

11. - **COSTOLETTE** DI COSCIE DI POLLASTRO AGLI SPARAGI. — Avrete 8 coscie, levate loro la pelle ed il primo osso, piegate la carne del polpaccio sopra la coscia, tagliate l'osso lungo 3 dita, schiacciatele bene dando loro la forma delle costolette, indi spolverizzate di sale, intrise nell'uovo sbattuto, rivolte nel pane grattugiato fino, poste sul fuoco lento entro una tegghia con butirro raffinato sotto, fatele biondire d'ambe le parti, mettetele un poco al forno, cotte tenere, asciugate sopra una tovaglia, ponetele sul piatto con nel mezzo un intigolo di sparagi (*v. salse, n.* 98), e servitele caldissime inverniciate con sugo ridotto.

12. - **FRICASSÉE** DI POLLASTRI ALLA CAVALIERE (À LA CHEVALIÈRE). — Prendete 3 pollastri grossi, abbrustiateli, nettateli, sventrateli, levate i filetti dello stomaco con l'osso dell'ala assieme, levate la pellicola leggiermente, nettate l'osso dell'ala, e tagliato lungo due dita piccatene due di lardo, cesellatene due di tartufi neri, e due di cocomeri verdi, cesellate pure i filetti gentili (*v. n.* 6, 7, 8, *tav.* IX); poneteli tutti in tegghia con butirro sotto. Staccate le coscie, levate l'osso primo, e tagliate la gamba, nettatele bene, fate due pezzi del carcame, tagliati netti, metteteli in tegame con le coscie, con due bicchieri d'acqua, una cipolla, un po' di carota, sale, fatele cuocere tenere. Fate le coscie alla *villeroy* (*v. fritture, n.* 60), tutte finite e fritte mettetele al caldo. Fate 6 *quenelles* con della farcia (*v. n.* 1, *pag.* 74) larghi uno scudo, decorateli bene di tartufi neri (*v. n.* 10, 11, 13, *tav.* IX). Fate pure 40 *quenelles* rotondi, grossi come avellane, posti in tegame

nell'acqua bollente con sale, lasciati rapprendere senza bollire. Più 2 animelle di vitello piccate e cotte alla *braise* (*v. vitello*, *n.* 1); 24 creste di gallo cotte, (*v. salse*, *n.* 62); 6 tartufi neri mezzani, ed uno bel grosso, cotti tutti con vino nero. Fate cuocere i filetti al punto come *à la suprême* (*v. n.* 8, *pollanche*). Disponete sopra un piatto ovale e profondo i carcami caldi e sgocciolati, con le coscie e 6 *quenelles* decorati, versate nel mezzo una buona salsa vellutata ridotta col brodo della cottura delle coscie, unite i *quenelles* piccoli alla salsa; quindi mettete i filetti grossi, ed i filetti gentili, le 2 animelle piccate, i 6 tartufi, ed il grosso sopra, con una cresta grossa piantata sopra; mettete tutto con bella simmetria con le creste (*v. n.* 18, *tav.* IX) e servitelo caldo. Piatto squisito ed elegante, veramente da cavaliere.

13. – FRICASSÉE DI POLLASTRI AL NATURALE. — Nettate bene 2 pollastri, sventrateli, lavateli, tagliate loro le gambe e la testa, cuciteli, posti in tegame con una cipolla, un po' di carota, sale, 30 grammi di butirro, 2 bicchieri d'acqua, fate cuocere a metà cottura, tagliateli in 6 pezzi, riposti in tegame, passate alla stamigna la loro cottura, digrassatela, fatela ridurre con un bicchiere di fiore di latte, 2 bicchieri di salsa vellutata, ridotta a metà versatela sopra la volaglia, e fatela cuocere appena che sobbolli, cotta tenera, disposta sul piatto, aggiungete alla salsa tramenando il sugo d'un limone ed un pezzetto di butirro fresco, giusta di sale, ben liscia, passatela, versatela sopra, e servitela calda.

14. FRICASSÉE DI POLLASTRI ALLA FRANCESE. — Nettate 2 pollastri grossi, lavateli bene con acqua tiepida, tagliateli in 5 pezzi, metteteli in tegame con 2 bicchieri d'acqua, sale, una cipolla, un po' di carota, mondate e tagliate, timo, lauro, fateli cuocere 10 minuti, tratti su tovaglia pareggiateli, e levate un po' le ossa; mettete 40 grammi di butirro in tegame, con 20 grammi di farina bianca, fate friggere un momento, gettate i pezzi di volaglia, tramenate, aggiungete la cottura passata, 2 bicchieri di vino bianco, 20 pezzetti di funghi torniti bianchi, del brodo se fa bisogno, fateli cuocere teneri a salsa un po' ridotta, disposta la volaglia sul piatto con i funghi all'intorno, legate la salsa con 4 rossi d'uovo sul fuoco, tramenate senza far bollire, passatela alla stamigna, giusta di sale versatela sopra e servitela caldissima.

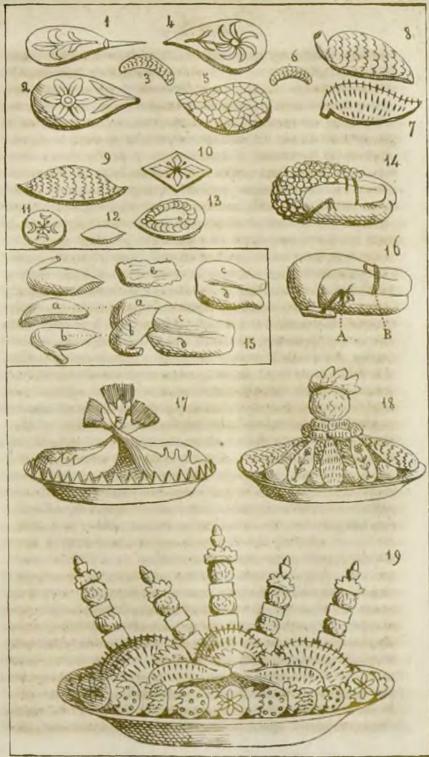
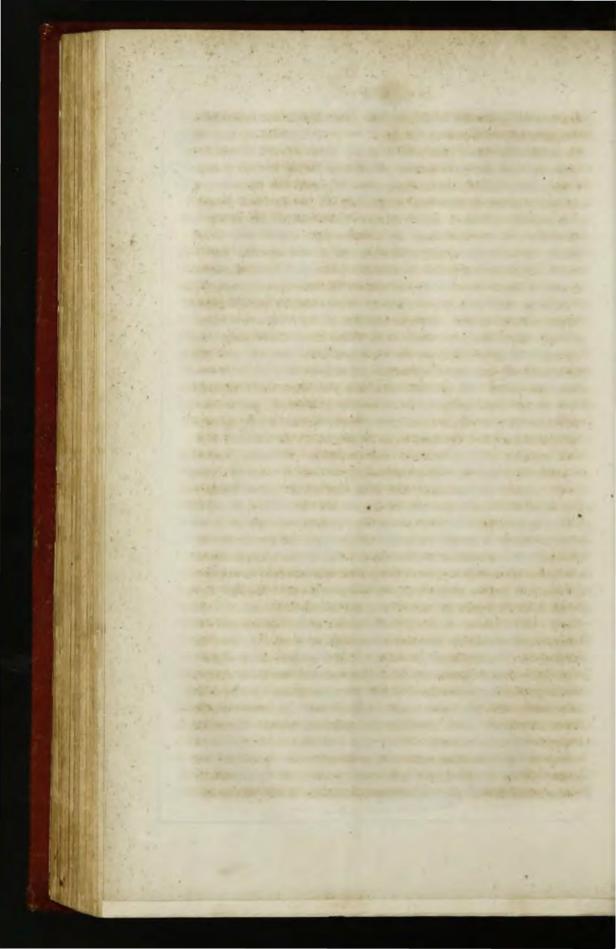
15. - FRITOT DI POLLASTRINI ALLA NIZZARDA. — Avrete 3

pollastrini teneri, spennati, abbrustiati, lavateli, e netti, tagliateli in quattro pezzi, pareggiati senza gambe e senza testa, infarinateli. Avrete nella padella dell' olio fino bollente sul fuoco, gettate i pezzetti, e fateli friggere dorati, appena non più rossi nel mezzo delle coscie, sgocciolati su tovaglia, spolverizzati con un po' di sale, posti sul piatto, versate sopra una *purée* di tomatiche (*v. salse, n.* 83), e serviteli caldissimi.

16. - SAUTÉ DI POLLASTRI À LA MARENGO. — Prendete 3 pollastri grossi, teneri, nettateli bene, tagliateli in 6 pezzi caduno (*v. n.* 15, *tav.* IX). Mettete 1 ettogramma d'olio fino in tegame piatto con altrettanto di butirro, 3 cipolle, una carota, un po' di prezzemolo, un po' di sedano, tutto mondato e tagliato a fette sottili, un po' di timo, lauro, posti i pezzi di volaglia sopra, con sale, pepe, fate rosolare tutto bene, versate sopra un bicchier di brodo o sugo, con altrettanto di salsa spagnuola, fateli cuocere coperti adagio, finchè sono cotti teneri, disposti sul piatto, distaccate la salsa con un po' di brodo, passatela alla stamigna, digrassatela bene, ridotta un po' densa versatela sopra, e serviteli caldissimi.

17. SAUTÉ DI POLLASTRI ALLA DEMIDOFF. — Preparate 3 pollastri nettati e tagliati come sopra al n. 16; mettete in tegame 2 ettogrammi di butirro con due dozzine di cipolline piccole mondate, con altrettanto di carote tenere, raschiate, e tagliate come un trecentesimo, un po' di sedano bianco tagliato a dadi grossi come ceci, un po'di foglie di prezzemolo nettate, posta la volaglia sopra, fate rosolare tutto sul fuoco, aggiungete un bicchiere di brodo o sugo, con altrettanto di salsa spagnuola, sale, pepe, fateli cuocere adagio, finchè tutto tenero, a salsa ridotta, disposti sopra il piatto, mettete i legumi all'intorno, digrassate e staccate la salsa, versatela sopra e serviteli caldi.

18. SAUTÉ DI POLLASTRI ALLA FATTORESSA (À LA FERMIÈRE). — Tagliate 3 pollastri netti come s'è detto al n. 16 alla *marengo*, posti in tegame con 1 ettogramma di butirro, una cipolla, un po'di carota, un po' di sedano, tagliati a filetti, fateli rosolare sul fuoco, aggiungete un bicchiere di brodo o sugo, altrettanto di salsa spagnuola; fateli cuocere coperti finchè sono teneri, digrassate la salsa, e poneteli sopra il piatto. Avete 3 cipolline, una carota mezzana, un po' di sedano bianco, tutto pulito e tagliato a filetti fini come per la zuppa alla giuliana (*v. zuppe, n.* 10), fateli cuocere con

TAV. IX.

un po' di butirro ed un po' di sugo, cotti teneri, scolate il butirro, mischiateli con la cottura dei pollastri passata, giusta di sale, versatela sopra, e serviteli caldi.

19. - SAUTÈ DI POLLASTRI ALLA SPAGNUOLA IN UN BORDO DI RISO, POLENTA, O TAGLIATELLI. — Tagliate due pollastri in 6 pezzi caduno, ben nettati e pareggiati, posti in tegame, fateli rosolare con 1 ettogramma di butirro al fuoco forte d'ambedue le parti, scolate il butirro, aggiungete un bicchiere di buon sugo, altrettanto di salsa spagnuola, fateli cuocere finchè siano teneri, ridotti a salsa spessa, posti entro un bordo di buon riso, o polenta, o tagliatelli (*v. composti, art.* 13, *n.* 8, 9, 10), staccate la salsa, passatela alla stamigna, giusta di sale, versatela sopra, e serviteli caldi.

20. - SAUTÈ DI POLLASTRINI NOVELLI ALLA CASALINGA. — Spennate, abbrustiate, sventrate 4 pollastrini, tagliateli in quattro, lavati ben netti. Mettete in padella 6 cipolle mondate, tagliate a fette sottili, con 2 ettogrammi di butirro, fatele friggere adagio un po' bionde, gettate i pollastrini tagliati, fateli cuocere adagio, con un po' di sale, pepe, spezie, copriteli rivolgendoli di tanto in tanto, cotti teneri d'un bel color biondo, sugosi, versate tutto sopra il piatto, aggiustati di bella figura, e serviteli fumanti.

21. - SAUTÈ DI POLLASTRINI ALLA PIEMONTESE. — Preparate 4 pollastrini come sopra, tagliati in cinque pezzi, posti in tegame piatto con 1 ettogramma di butirro, un po' di sale, fateli rosolare d'ambe le parti, aggiungete un po' di brodo, fateli cuocere finchè sono teneri a cottura ristretta, scolate il butirro, aggiungete una salsa ai tartufi bianchi (*v. salse, n.* 25), fate bollire un momento tutto assieme, disposti sul piatto, versate sopra la salsa, e serviteli caldi.

22. - SAUTÈ DI POLLASTRI IN SALSA ALLE TOMATICHE. — Preparate 3 pollastri ben nettati e tagliati come s' è detto sopra al n. 21, posti in tegame con un ettogramma di butirro, un po' di sale, pepe, fateli rosolare d'ambe le parti, scolate il butirro, versate sopra una *purée* di tomatiche liquida come una salsa (*v. salse, n.* 83), fateli cuocere finchè siano teneri, giusti di sale, disposti sul piatto, versate sopra la salsa, e serviteli caldi.

23. - SAUTÈ DI POLLASTRI IN ÉPIGRAMME AI PISELLI. — Avrete tre pollastri grossi, giovani, ben nettati, levate i filetti con mezzo l'osso delle ali attaccato, levate la pelle,

schiacciati un poco leggiermente con i filetti gentili assieme, intrisi nel butirro fuso salato, rivolti nella mollica di pane grattugiata fina, poneteli sopra la gratella; quindi staccate le coscie con la pelle, poste in tegame con un po' di butirro, sale, pepe, fattele rosolare, scolate il butirro, aggiungete un po' di sugo, un mezzo bicchiere di salsa spagnuola, fatele cuocere coperte finchè siano tenere, a salsa ristretta; fate cuocere i filetti sopra la brace non troppo forte, appena non più rossi nel mezzo, posti sul piatto con una coscia ed un filetto di seguito, in forma di corona, versate nel mezzo dei piselli (V. *Salse*, N.° 99); staccate la salsa con un po' di sugo, versatela sopra la volaglia, e serviteli caldi.

24.-SAUTÉ DI POLLASTRI ALLA FRANCESE.—Tagliate 3 pollastri grossi, teneri, ben nettati in 5 pezzi, pareggiati, posti in tegame con 2 ettogr. di butirro fuso, fateli rosolare d'ambe le parti, aggiungete 1 ettogr. di fartufi neri tagliati come soldi, un po' di sale, pepe, 4 funghi mezzani pelati, tagliati e torniti a soldi, fate cuocere un momento tutto assieme, cotti non più rossi nel mezzo delle coscie, scolate via il butirro, poneteli sul piatto; versate nel tegame un mezzo bicchiere di vino di Madera, un bicchiere di salsa spagnuola, distaccate tutto bene, un po' ridotta, versatela sopra e serviteli fumanti. — Ottimo piatto.

25. - SAUTÉ DI POLLASTRI ALL'INDIANA COL RISO IN BIANCO. — Preparate 3 pollastri ben nettati, tagliati in 6 pezzi, pareggiati, posti in tegame piatto, con un ettogr. di butirro, fateli friggere appena biondi, scolate il butirro, versate un bicchiere di buon brodo bianco ed un bicchiere di salsa vellutata, fateli cuocere finchè siano teneri, a salsa ristretta, disposti sul piatto, aggiungete nel tegame un po' di *Kari* (V. *Salse*, N° 47), il sugo d'un limone, legata con 3 rossi d'uovo, un po' di brodo, tutto ben unito sul fuoco con un pezzetto di butirro fresco, sale, pepe, appena rappresa senza bollire, passatela alla stamigna versandola sopra. Avrete 2 ettogr. di bel risone bianco pulito, fatelo cuocere con acqua e sale per 16 minuti, scolate l'acqua, lavatelo con acqua e sale, tratto asciutto, mischiato con un po' di butirro fresco, posto sopra un piatto, servitelo a parte coi pollastri; oppure fate un bordo di riso cotto 20 minuti con un buon brodo bianco, cotto al punto, aggiungete un po' di butirro fresco, pepe, giusto di sale, versato nello stampo per bordo, la-

sciatelo raffermare, rinversato sul piatto, mettete i pollastri entro con la salsa, e serviteli caldi.

PICCIONI. 1. - PICCIONI FARCITI ALLA BORGHESE. — Prendete 3 piccioni grossi, teneri, spennati, sventrati, levate il gozzo, abbrustiati, tagliate le gambe, il collo e le ali, lavateli bene, rompete l'osso dello stomaco. Fate una farcia con 3 ettogr. di carne di coscia di vitello privata dai nervi, con altrettanto di lardo, un po' d'aglio, un po' di prezzemolo, una cipollina, sale, pepe, spezie, tritate tutto ben fino, aggiungete un ettogr. di lingua salata nettata e tagliata a dadi, un po' di rhum, un uovo intiero, mischiate tutto assieme, empite i piccioni, cuciteli di bella forma, fateli cuocere in tegame con tre cipolle mondate e tagliate a dadi, un ettogr. di butirro, fate rosolare biondo, aggiungete mezzo bicchiere d'aceto, un bicchiere di brodo, sale, fate bollire adagio, coperti finchè siano teneri a cottura ridotta, d'un bel color dorato, posti sul piatto, levate il filo, scolate il butirro, staccate la cottura con un po' di brodo, versatela sopra e serviteli caldi.

2. - PICCIONI ALLA CAMPAGNUOLA. — Preparate tre piccioni ben netti, lavati e cuciti di bella forma, posti in tegame con 4 cipolle tagliate a fette sottili, 1 ettogr. di butirro, fateli rosolare, bagnateli con un bicchiere di vino bianco o nero, un po' di sale, fateli bollire fin che siano cotti d' un bel colore, a cottura ridotta, scolate il butirro, versate un bicchiere di mostarda, fate bollire un momento tutto assieme scuotendo il tegame, poneteli sul piatto, levate il filo, versate la salsa sopra, e serviteli caldissimi.

3.-PICCIONI ARROSTITI, PICCATI, ALLO SPIEDO OD IN TEGAME. — Nettate, lavate e cucite due piccioni, uno lardellato o piccato, l' altro inviluppato con una fetta sottile di lardo, legata con filo spago, posti in tegame od allo spiedo, finiteli, fateli cuocere, e serviteli come s' è detto dei pollastri al N.° 1 e 2., servendoli caldi.

4. - PICCIONI IN SALSA BIANCA ALLA CASALINGA. — Nettate e lavate bene 3 piccioni, cuciteli di bella forma, posti in tegame con 3 bicchieri d' acqua fredda, una cipolla, un po' di carota, prezzemolo, mondati e tagliati, un po' di sale, un po' di butirro, fateli cuocere adagio finchè siano teneri; mettete in un tegame 1 ettogr. di butirro con 30

gram. di farina, fate friggere adagio, un po' biondi, levate il grasso alla cottura dei piccioni, e versatela tramenando nella salsa, aggiungete un bicchiere di fiore di latte, fatela cuocere finchè sia ridotta a salsa vellutata, legatela con 3 rossi d'uovo, il sugo d'un limone, raffermata un po' sul fuoco senza bollire, passatela alla stamigna, versatela sopra calda e serviteli.

5. - PICCIONI ALLA BRAISE AGLI SPARAGI OD AI PISELLI. — Preparate tre piccioni ben nettati, lavati, cuciti di bella forma, posti in tegame con una cipolla, un po' di carota, prezzemolo, un ettogr. di butirro, fateli rosolare, bagnateli con un bicchiere di brodo, un po' di sale, un po' di lardo, fateli cuocere adagio ben coloriti dorati, teneri, sugosi, posti sul piatto levate il filo, e guerniteli con gli sparagi o piselli (V. *Salse*, N.° 98 e 99) e serviteli caldi.

6.-PICCIONI ALLA GRATELLA IN SALSA TARTARA À LA RAVIGOTE. —Nettate 3 piccioni, tagliate loro i piedi, le ali, ed il collo, fate entrare le gambe sotto la pelle, tagliateli in due, levate loro un po' le ossa, dando loro una bella forma, marinateli con un po' d'olio fino, cipolle, carote, prezzemolo, mondati e tagliati, il sugo d'un limone, sale, pepe, tutto ben mescolato in terrina, lasciate così per 3 ore, immersi nel butirro fuso con sale, posti sulla gratella alla brace ardente, appena abbronziti da una parte rivolgeteli dall'altra, appena non più rossi nel mezzo delle coscie, cotti teneri, poneteli sul piatto con sotto la salsa tartara *à la ravigote* (V. *Salse*, N.° 55), e serviteli.

7. - COSTOLETTE DI PICCIONI AI TARTUFI BIANCHI. — Prendete tre piccioni, sventrati, nettateli bene, tagliate loro i piedi, la testa e le ali, fate passare le gambe sotto la pelle, tagliati in due parti uguali, nettati dagli ossicini, dando loro una bella forma da costoletta, posti in tegame con 1 ettogr. di butirro, fateli rosolare sul fuoco, aggiungete un po' di brodo, fateli cuocere teneri a cottura ridotta, coloriti biondi, scolate il butirro, versate sopra una salsa ai tartufi bianchi (V. *Salse*, N.° 25.), fate bollire un poco, e disposti sul piatto in giro, versate sopra la salsa, e serviteli.

8. - SAUTÉ DI PICCIONI ALLA MONFERRINA. — Sventrate, abbrustiate, lavate e nettate bene 3 piccioni, tagliate le gambe, il collo e le ali, tagliateli in due, disossateli un poco, dando loro una bella forma, posti in tegame con 1

ettogr. di butirro, fateli rosolare sul fuoco, aggiungete 4 ettogr. di funghi mezzani, sani e duri, nettati, lavati, tagliati a fette sottili, aggiungete un po' di prezzemolo trito, con un po' d' aglio, sale, pepe, un po' di spezie, fate cuocere tutto assieme finchè è tenero, più il sugo di un limone, disposti sul piatto, e serviteli con i funghi.

9. – SAUTÉ DI PICCIONI ALLA CONTADINA. — Preparate 3 piccioni netti come s'è detto sopra, tagliateli in quattro, mettete 3 cipolle grosse tagliate a fette sottili nella padella con 2 ettogr. di butirro, fatele friggere un po' bionde; gettate i piccioni, fateli friggere adagio con un bicchiere di vino bianco, sale, pepe, cotti teneri, posti sul piatto con le cipolle sopra, serviteli caldi.

10. – SAUTÉ DI PICCIONE AI PISELLI O SPARAGI. — Nettate bene 3 piccioni, tagliate loro le gambe, le ali ed il collo, fateli in due pezzi, un po' disossati date loro una bella forma, posti in tegame piatto con un po' di butirro, fateli rosolare sul fuoco ardito, scolate il butirro, aggiungete mezzo bicchiere di spagnuola, altrettanto di sugo, fateli cuocere adagio coperti finchè sono teneri e disponeteli sul piatto. Avrete 2 ettogr. di piselli in grana freschi e verdi, cotti con acqua e sale, ben verdi, sgocciolati, gettateli nel tegame con la salsa ridotta, mischiati bene scuotendo la casserola, aggiungete un pezzetto di butirro fresco, giusta di sale, versatela nel mezzo dei piccioni, e serviteli caldi.

Si fanno allo stesso modo con gli sparagi tagliati, nettati e cotti con acqua e sale ben verdi.

11. – SAUTÉ DI PICCIONI IN SALSA AI TARTUFI BIANCHI. — Preparate tre piccioni giovani e teneri, tagliati come s'è detto sopra, posti in tegame con 1 ettogr. di butirro, fateli colorire sul fuoco d' ambe le parti, appena non più rossi nel mezzo delle coscie, scolate il butirro, versate un po' di sugo ridotto, poneteli sul piatto con sopra la salsa ai tartufi bianchi (V. *Salse*, N.° 25.), e serviteli caldi.

12. - BLANQUETTE DI PICCIONI PER RIPIENO D'UN VOL-AU-VENT. — Avrete 6 bei piccioni giovani, tutti ben nettati, tagliateli in quattro, nettati dagli ossicini, tagliate loro la testa e le gambe, posti in tegame con un po' di butirro, 2 cipolline intere, un po' di prezzemolo, sale, pepe, fateli friggere un poco senza colorirsi, bagnateli con un bicchiere di brodo, fateli cuocere adagio coperti, cotti teneri a cot-

tura ridotta, scolate il butirro, levate le due cipolle ed il prezzemolo e versate una buona alemanda (V. *Salse*, N.° 7), mischiatela scuotendo il tegame, col sugo d'un limone, deponeteli nel *vol-au-vent* con la salsa sopra. Si possono mischiare dei piselli ben verdi, o dei funghi con alcuni *quenelles* di farcia, o meglio dei tartufi bianchi nettati e tagliati a fette.

1. - **EMINCÉS** DI VOLAGLIA IN CROSTATA OD IN VOLS-AU-VENT. — Avrete della volaglia cotta di recente in bianco od arrosto, levatele le ossa, la pelle ed i nervi, tagliatela a fettine sottili con della lingua salata e dei tartufi bianchi o neri ben nettati e tagliati pure sottilissimi, larghi come soldi; indi avrete una buona salsa vellutata un po' spessa, fatta con buon brodo e fiore di latte (V. *Salse*, N.° 3), gettate tutto con la salsa, fatela bollire un momento, e giusta di sale, servitevi per ripieno di crostate o *vols-au-vent*, con sopra un po' di pane pesto rosso e del sugo colorito ridotto, servendoli caldi.

2. - **RAGOUT** OD INTINGOLO D'ALE, TESTE, VENTRIGLI, FEGATI, ALLA FAMIGLIARE. — Avrete delle ali, teste, ventrigli, fegati di volaglia, tutti bene spennati, nettati e lavati con acqua calda, levate il fiele ai fegati, tagliate le ali ed il collo a pezzi. Mettete in tegame delle cipolle mondate e tagliate a fette sottili con un po' di lardo trito e butirro, fatele friggere un po' bionde, gettate i frastagli di volaglia, fateli friggere un poco, aggiungete un po' di farina mestolando, con del brodo finchè bolla, aggiungete delle cipolline mondate, un po' di carote e rape fatte a forma d'olive, sale e pepe, fate cuocere finchè sia tutto tenero, digrassatelo, versatelo sul piatto e servitelo caldo.

3. - **RAGOUT** OD INTINGOLO DI VENTRIGLI, ALE, COLLI, AI FUNGHI (PREALE). — Avrete dei colli, ali, ventrigli nettati e tagliati; tritate una cipolla, prezzemolo, un po' d'aglio, un po' di lardo, posti in tegame con i pezzi, ed un po' di butirro, fateli friggere un poco mescolando, aggiungete un po' di farina bianca, cotti un momento, versate del brodo tramenando, sale, spezie, 4 ettogr. di funghi freschi nettati, lavati e tagliati, fate cuocere tutto assieme finchè è tenero, giusto di sale, versatelo sul piatto e servitelo caldo.

ARTICOLO 12°

PESCI D'ACQUA DOLCE E DI MARE

PESCI D'ACQUA DOLCE. *Introduzione.* — Il pesce in generale è di natura fredda, quello di mare è più nutritivo che quello d'acqua dolce, il pesce squamato è molto più stimato che quello senza squame. Quello che sta nell'acqua corrente fra le roccaglie ed in alto mare è più prezioso di quei delle spiaggie e delle acque stagnanti. Il miglior modo di mangiare il pesce si è fritto con olio fino, o cotto con acqua, sale, aceto e legumi, od arrostito sulla gratella.

MODO DI NETTARE IL PESCE. — Il pesce deve essere freschissimo per essere buono, sventratelo, levate le branchie da sotto le orecchie, raschiate le squame, tagliate le ali sotto e sopra ed all'intorno, ed un po' la punta della coda; il luccio, la trota, la tinca, ed alcuni altri pesci, dopo nettati, disquamati, raschiateli leggiermente versandovi dell'acqua bollente sopra finchè diverranno bianchi come la carta, lavateli bene entro e fuori, asciugateli, e posti in grande terrina di terra con cipolle, carote, sedano, prezzemolo, mondati e tagliati, un po' di sale, un po' d'olio fino, pepe, timo, lauro, garofani, tutto diligentemente mischiato, poneteli ad un luogo fresco sino al tempo di cuocerli.

Dell'ANGUILLA. *Introduzione.* — L'anguilla rassomiglia di forma ad un serpe, presa nell'acqua limpida ha le carni bianche, di gusto delizioso, ma è pesante allo stomaco a cagione della sua grassa nauseante.

1. — ANGUILLA ALLO SPIEDO CON SALSA TARTARA. — Prendete una bella anguilla, sventratela, posta sopra la gratella con brace ardente sotto, fate che s'abbrustolisca la pelle, e ciò fa che perde un po' il grassume, parte più indigesta dell'anguilla, raschiatela bene col coltello finchè resterà bella bianca, lavatela, e tagliata a pezzetti lunghi tre dita, marinatela col sugo di due limoni od aceto, sale, pepe, una cipolla, un po' di sedano, prezzemolo, tutto mondato e tagliato, un po' d'olio fino, lasciata così per due ore, infilzatela con un'asticciuola, e frammezzo ai pezzi d'anguilla una fetta di pane lunga tre dita, larga due, con una fetta di limone

priva della scorza amara, mezza foglia di lauro; legata allo spiedo, attaccatela al girarrosto con fuoco forte, bagnandola di tanto in tanto con butirro fuso, cotta di bel color dorato, spolverizzata di sale, ponetela sopra il piatto, levate il lauro, e versate sotto una salsa tartara (V. *Salse*, N. 54), e servitela non troppo calda.

2. - ANGUILLA ARROSTITA IN TEGAME. — Preparate un'anguilla allo stesso modo come s'è detto sopra al N. 1, posta in tegame con un po' di butirro, fatela arrostire con fuoco forte sopra e sotto, od al forno caldissimo, cotta tenera d'un bel colore, giusta di sale, tratta su tovaglia per assorbire l'unto, ponetela sul piatto, scolate il butirro, staccate la cottura con un po' di prezzemolo, sale, pepe, bollita un momento, versatela sopra, e servitela calda.

3. - ANGUILLA ALLA FOGGIA DEI MARINAI (À LA MATELOTE). — Preparate un'anguilla ben netta come s'è detto sopra, tagliata lunga 4 dita. Mettete in tegame due cipolle trite con un po' di prezzemolo, 1 ettogr. di butirro, fatele friggere un poco, gettate l'anguilla tagliata, tramenate cuocendo un poco, aggiungete un po' di farina, fatela cuocere un momento, versate 2 bicchieri di vino bianco ed un bicchiere d'acqua, sale, pepe, noce moscata, più 30 cipolline mondate, fate cuocere finchè tutto sia tenero, aggiungete un po' di zuccaro abbruciato, digrassate la salsa, e ridotta, disposta l'anguilla sul piatto con la salsa e cipolline sopra, servitela.

4. - ANGUILLA ALLA BORGHESE GUERNITA DI PATATE. — Preparate una bella anguilla, nettata bianca come s'è detto al N. 1, tortigliata in due giri in forma di cerchio, cucitela col filo, posta in tegame con 2 cipolle mondate ed un po' di prezzemolo trito assieme, un po'di butirro, fatela friggere finchè sia asciutta; aggiungete un po' di farina bianca, scuotendo la casserola, versate un bicchiere d'acqua, sale, pepe, 24 patate fatte come noci, poste nel mezzo dell'anguilla, fate cuocere adagio finchè sia tenero, ponete l'anguilla sul piatto con le patate nel mezzo, digrassate e restringete la cottura, versatela sopra, e servitela calda.

5. - ANGUILLA ALLA GRATICOLA CON COCOMERI ALL'ACETO. — Nettate una bella anguilla fatta bianca come al N. 1, tagliata lunga un decimetro, posta in tegame con un bicchiere d'aceto, altrettanto d'acqua, una cipolla, un po' di carota, prezzemolo, mondati e tagliati, sale, pepe, due garo-

fani, fatela cuocere adagio, appena cotta, lasciatela raffreddare, tratta fuori, asciugatela, intrisa nel butirro fuso mischiato con due rossi d'uovo, un po' di prezzemolo trito, sale, indi rivolta nel pane grattugiato fino, ponetela sulla gratella alla brace non troppo forte, colorita d'ambe le parti, mettetela sul piatto, staccate la sua cottura, digrassata, passata, ridotta a salsa, unita a tre piccoli cocomeri all'aceto triti finissimi, versatela sopra, e servitela calda.

6. – ANGUILLA con funghi alla casalinga. — Nettate un'anguilla come s'è detto al N. 1, tagliata a pezzetti lunghi due dita, posta in tegame con un po' di prezzemolo, aglio, due acciughe lavate e nettate dalle reste, un po' di capperi, tritati tutti fini con 1 ettogr. di butirro, fate un po' friggere finchè asciutta, tramenando, aggiungete 6 ettogrammi di funghi freschi mezzani nettati, lavati e tagliati a fette sottili, fateli friggere, più un po' di farina, tramenando versate un bicchiere di vino bianco, un po' d'acqua, sale, pepe, spezie, fatela cuocere finchè è tenera a salsa ristretta, posta sul piatto, digrassata, coi funghi posti tramezzo all'anguilla o sotto, e servitela calda.

7. – ANGUILLA farcita alla reale (anguille farcie à la royale). — Prendete un'anguilla grossissima, levatele la prima pelle e le ossa senza guastare la testa e la pelle; fate una farcia come s'è detto al N. 2, *pag.* 75, mischiate 3 ettogr. di tartufi neri, pelate e tagliate i due terzi a dadi grossi il dito pollice, ed il resto triti fini con 1 ettogr. di funghi freschi pelati, od all'aceto, ed un po' di prezzemolo, aglio, posti in tegame con i tartufi ed un mezzo bicchiere di vino di Marsalla, fateli cuocere ridotti a fondo, unite la farcia al freddo con 2 uova intiere e con 30 grammi di pistacchi sboglientati, pelati verdi, giusta di sale e pepe, empite l'anguilla, cucitela e datele una bella forma a cerchio con la testa sopra, posta in tegame con 2 cipolle, un po' di carota, sedano, mondati e tagliati, 1 ettogramma di butirro, fate friggere un poco adagio, versate mezzo litro di vino bianco con 2 bicchieri d'acqua, fatela cuocere 40 minuti adagio coperta, tratta su tortiera, levate il filo, formate un po' gli occhi con farcia, bianco d'uovo, e tartufi neri, spolverizzata con un po' di crosta di pane di semola raschiata, posta un momento al forno caldo, inverniciatela colla sua cottura passata, digrassata e ridotta, ponetela sul piatto con

una guernitura magra alla *Chambord* (V. *Salse*, N. 72), versate sopra una salsa fatta ai tartufi neri con spagnuola magra, indi servitela. Squisito ed elegante piatto.

8. - ANGUILLA FARCITA ALLA REALE DI GRASSO. — Si prepara come sopra, ma si riempie d'una farcia fatta come per le coscie di pollo d'India alla russa (*art.* 11, N. 7), cotta coperta di fette sottili di lardo, bagnata con vino ed un po' di brodo, guernita alla *Chambord* grassa (V. *Salse*, N. 71), e servitela con salsa ai tartufi neri grassa, e del resto fate tutto come sopra (N. 7).

9. - FILETTI D'ANGUILLA ALLE SPUGNOLE. — Nettate un'anguilla fatta bianca come s'è detto al N. 1, tagliata in due, levate le ossa, e tagliate dei filetti lunghi quattro dita, intrisi nell'uovo sbattuto con un po' di sale, posti in teggbia con del butirro sotto, poneteli sul fuoco, fateli cuocere coloriti d'ambe le parti, tratti su tovaglia, asciugate l'unto, poneteli sul piatto con l'intingolo di spugnole nel mezzo (V. *Salse*, N. 70), e serviteli caldi.

Del BARBIO. 1. - BARBIO ALLA MILANESE CON TARTUFI BIANCHI. — Prendete 6 barbi d'un ettogr. ciascuno, disquamati, sventrati, lavati, netti, asciugati, infarinati, posti sopra una tortiera con del butirro chiarificato sotto, fateli cuocere sul fuoco forte, coloriti d'ambe le parti senza guastarli, cotti non più rossi nel mezzo, spolverizzati di sale, poneteli sul piatto. Gettate nella tortiera un po' di prezzemolo trito, un ettogr. di tartufi bianchi di buon odore, lavati, nettati, tagliati a fette sottili, fate friggere un momento, aggiungete il sugo di due limoni, un po' d'acqua, sale, pepe, staccate tutto bene, versateli sopra i pesci, e serviteli caldi.

2. - BARBIO ALLA PROVENÇALE. — Avrete 4 barbi di 2 ettogrammi ciascuno, ben nettati, tagliati in quattro pezzi, posti in tegame con 1 ettogr. di butirro, una cipolla mondata, un po' di prezzemolo, 2 acciughe lavate e nette delle reste, 30 grammi di capperi, tutto trito fino, fate friggere un poco col pesce, aggiungete del sale, pepe, spezie, 4 belle tomatiche sboglientate con acqua per levar loro la pelle, tagliate in quattro, premete via il seme; fateli cuocere adagio finchè cotti asciutti, poneteli sul piatto con la salsa sopra, e serviteli.

Del CARPIONE. *Introduzione.* — Il carpione è meglio mortificato d'un giorno che fresco, cd è migliore da aprile a tutto agosto; troppo vecchio e preso nelle acque stagnanti e

paludose ha un odore ripugnante. I carpioni di scaglia dorata e carne rossastra sono i migliori.

1.–CARPIONE FARCITO DECORATO AL GRATIN. — Disquamate, sventrate, lavate un bel carpione, tutto ben netto, legate la testa con filo, posto nella navicella (*poissonnière*) con due ettogr. di butirro, 3 cipolle, 1 carota, un po' di sedano, prezzemolo, mondati e tagliati, fate rosolare un poco sul fuoco, aggiungete 4 bicchieri di vino bianco o rosso, sale, pepe, timo, lauro, fatelo cuocere adagio con fuoco sopra finchè non più rosso nel mezzo, posto sul piatto, levate il filo, e stendete uno strato sottile di farcia sopra fatta come al N. 2, *pag.* 75, rendetela liscia con un po' di bianco d'uovo, decoratelo a forma di scaglia con tartufi neri tagliati a mezza luna, coperto con un foglio di carta unto di butirro, mettetelo un poco al forno caldo finchè si rafferma la farcia, tratto fuori, nettate bene il piatto, servitelo caldo con un *ragout* alla *Toulouse* (V. *Salse*, N. 66), fatto con *quenelles* e spagnuola magri, unendo la sua cottura passata, digrassata e ridotta.

2.- CARPIONE ALLA BRAISE GUERNITO ALLA MATELOTE. — Nettate bene un grosso carpione, legate la testa con filo spago, e fatelo cuocere con legumi e vino bianco come s'è detto al N. 1. Avrete 2 barbi, 2 tinche del peso d'un ettogr. caduno, un'anguilla del peso di 3 ettogr., raschiati, nettati e lavati; abbrustolita e raschiata netta l'anguilla, tagliate tutto a pezzi lunghi 3 dita, poneteli in tegame con 3 cipolle mondate e tritate fine, un ettogr. di butirro, fate friggere un poco colorito, aggiungete 30 grammi di farina, mescolate leggiermente, versate 3 bicchieri di vino nero, sale, pepe, noce moscata, fateli cuocere levando il grasso di tanto in tanto finchè sono cotti teneri a cottura ristretta. Fate cuocere a parte 6 ettogr. di cipolline ben rosolate come al N. 91 *delle salse*, con acqua e sale invece di sugo; più 12 gamberi grossi, lavati e cotti con acqua e sale, un po' d'aceto, cipolla, prezzemolo, mondati, bolliti 15 minuti, e scolata l'acqua. Cotto il carpione a cottura ristretta, ponetelo sul piatto ovale, staccate la cottura, digrassatela, passatela alla stamigna, ridotta spessa, inverniciate bene il carpione, unite il resto alle cipolline e pesce tutto insieme, formando un intingolo giusto di sale e ben digrassato, guernite il carpione con i gamberi intorno, e servitelo caldo.

3. – CARPIONE ALLA GRATICOLA IN SALSA À LA MAÎTRE

D'HÔTEL. — Avrete 2 carpioni mezzani, sventrateli, levate le branchie da sotto le orecchie, unti d'olio fino, poneteli sopra la gratella con brace forte sotto. Se i carpioni sono grossi, fateli cuocere più adagio, umiditi con un po' d'olio, il sugo di due limoni, un po' di sale, cotti non più rossi nel mezzo della schiena, tagliati vicino le reste, poneteli sul piatto, e serviteli caldi con una salsa *à la maître d'hôtel* (V. *Salse*, N. 28).

4. – FILETTI DI CARPIONI DECORATI ALLA PURÉE DI PATATE. — Sventrate 4 carpioni d'un ettogr. ciascuno, oppure uno grosso, lavateli, tagliateli in due, levate tutte le reste, passate il coltello che tagli bene fra la carne e la pelle, e così avrete il filetto netto, date loro una bella forma a cuore pareggiandoli, umiditeli con un po' di bianco d'uovo, decorateli a piacere con tartufi neri o pistacchi verdi sbollentati e pelati, o foglie di prezzemolo, o cocomeri verdi all'aceto; posti su tortiera con del butirro chiarificato sotto, ed un foglio di carta unto sopra, poneteli sul fuoco ardito 8 minuti prima di servire, appena raffermi, traeteli dal fuoco, e copriteli con fuoco sopra, spolverizzandoli di sale, e devono esser cotti senza colorirsi e senza rivolgerli, indi poneteli sul piatto con sotto una *purée* di patate (V. *Salse*, N. 84), e serviteli caldi.

1. – LONTRA. — La lontra (*loutre*), è un animale anfibio che abita in caverne vicino ai fiumi, nutrendosi di pesci, la sua pelle è ricercata, ma la carne è ordinaria, sente l'odor del pesce, tuttavia presa giovane, pelata, sventrata, tagliate le gambe, fatta a pezzi od intera, marinatela due giorni in terrina con cipolla, selleri, carote, prezzemolo, porri, mondati e tagliati, olio fino, un po' d'aceto, sale, pepe, spezie, timo, lauro, mettetela in tegame col legume della marinata, 2 ettogr. di butirro, fate rosolare, bagnatela con un mezzo litro di vino bianco, e sale, fatela cuocere adagio finchè è tenera a cottura ristretta; posta sul piatto, distaccate la sua cottura, digrassatela, passatela, legatela con un po' di farina e butirro fritto, formate una salsa ben condita, e versatela sopra. Nei giorni di grasso si aggiunge del lardo.

Della LOTTA. — La lotta (*lotte*), pesce di fiume o laghi, ha la carne bianca, d'un eccellente gusto e facile a digerirsi.

1. – LOTTA IN ISTUFATO. — Ben nette due lotte grosse come s'è detto al N. 100, *delle fritture*, fatele a cerchio,

cucitele colla coda in bocca, poste in tegame con 2 cipolle mondate e trite, un po' di prezzemolo, un po' d'aglio, 4 piccoli cocomeri all'aceto, un ettogr. di butirro, fate friggere un poco, aggiuugete un po' di farina bianca, facendo friggere e scuotendo il tegame, bagnatele con un po' d'acqua, mezzo bicchiere di vino bianco, sale, pepe, fatele cuocere a salsa ristretta, digrassatela, e servitele calde sul piatto con la salsa sopra.

2. - LOTTE COTTE À LA POULETTE. — Avrete 3 belle lotte nette e pelate bianche come s' è detto sopra, tagliatele a pezzi lunghi 3 dita, poste in tegame con un ettogr. di butirro, un po' di prezzemolo trito, fate friggere un poco, aggiungete 30 grammi di farina bianca, fatela friggere mestolando, bagnatele con un bicchiere di vino bianco, altrettanto d'acqua, sale, spezie, 15 grammi di capperi lavati, fate cuocere tenere a salsa ristretta, e poste sul piatto, digrassate la salsa, e legatela con 3 rossi d'uova sbattuti con un po' d'acqua, posta sul fuoco, fatela legare senza bollire, giusta di sale, versatela sopra, e servitele calde. Il fegato delle lotte è eccellente fritto all'olio od al butirro chiarificato, e spolverizzato di sale.

Del LUCCIO. *Introduzione.* — Il luccio, pesce grosso dei laghi e dei fiumi, quello delle paludi non è così buono, esso ha la carne bianca e magra, si digerisce facilmente. Appena estratto dall'acqua non è buono, va mortificato d'un giorno almeno; ed è ottimo per fare farcie.

1. - LUCCIO COTTO AL COURT-BOUILLON IN SALSA AI CAPPERI. — Nettato e reso bianco un luccio (V. *Modo di nettare il pesce*, *pag.* 257), asciugatelo, inviluppatelo nella carta bianca unta d'olio, e legato con filo spago, ponetelo in una navicella (*poissonnière*), versate sopra il *court-bouillon* non troppo bollente (V. N. 2, *pag.* 74); fatelo cuocere adagio, appena che stia per bollire, lasciatelo così un'ora e più, secondo la grossezza del pesce, tratto su tovaglia, levate la carta ed il filo, posto sopra un gran piatto con una tovaglia fina piegata sotto, con del prezzemolo verde all'intorno, e servite una salsa ai capperi fatta di magro a parte nella salsiera.

2. - LUCCIO COTTO AL BLEU IN SALSA GENEVOISE. — Preparate un luccio raschiato, sventrato, lavato, ben netto, legate la testa, ponetelo nella navicella con 2 cipolle, una carota, prezzemolo, un po' di sedano, 2 porri, mondati e ta-

gliati, bagnatelo con metà vino nero, ed altrettanto d'acqua, sale, timo, lauro, fatelo bollire, tratto accanto al fuoco, lasciatelo sull'ebollizione senza bollire finchè sarà cotto, come s'è detto al N. 1, traetelo su tovaglia, posto sul piatto, versate sopra la salsa *genevoise* (V. *Salse*, N. 26), e servitelo.

3. - LUCCI piccoli cotti sul piatto all'italiana. — Avrete 8 luccetti di 30 grammi ciascuno, raschiateli, sventrateli, levate le branchie da dietro le orecchie, lavateli, asciugateli, marinateli 2 ore con un po' d'olio, aceto, prezzemolo trito, sale e pepe. Avrete un piatto che resista al fuoco o tortiera, ungetelo di butirro, poneteli sopra, indi umiditeli con un po' di butirro fuso, prezzemolo trito, il sugo d'un limone, un po' di sale, spolverizzati di pane pesto, fate ricadere col pennello del butirro fuso; posti al forno caldo o su cenere calda, coperti con fuoco sopra, cotti teneri, non più rossi vicino alle reste, nettate il piatto, spremete sopra un po' di sugo di limone, e serviteli caldi.

4. - QUENELLES di luccio alla richelieu. — Fate una farcia come al N. 2, *pag.* 75 e formate i *quenelles* come quelli di pernice (V. *Pernice*, N. 9), e farciti d'un intingolo magro (V. *Salse*, N. 75), formateli e decorateli bene (V. N. 9, *Tav.* IX), fateli cuocere senza bollire con acqua e sale, sgocciolateli su tovaglia, poneteli sul piatto, e serviteli con sotto una buona salsa vellutata magra (V. *Salse*, N. 4).

QUAGLIASCO. — Il quagliasco è un pesce ordinario molto scaglioso, pieno d'areste, ha la carne bianca e floscia, preso fresco, scagliato, sventrato, lavato, nettato, asciugato, infarinato, friggetelo all'olio ardente, od alla milanese come al N. 1 *del Barbio*, o cotto come il temolo; è assai gustoso e si digerisce facilmente.

Del PESCE PERSICO. *Introduzione*. — Il pesce persico (*poisson perche*), è migliore quello di fiume che di lago, è molto scaglioso, ha la carne bianca, nutritiva, facile a digerirsi, e d'un ottimo gusto. Sono pure buone le sue uova e fegato fritti a grand'olio e butirro.

1. - PESCI PERSICI al mirepoix. — Prendete 4 bei grossi e freschi pesci persici, sventrateli, levateli le branchie di dietro le orecchie, legateli la testa, lavateli bene, poneteli in tegame con 2 bicchieri di vino bianco, altrettanto d'acqua, sale, una cipolla, un po' di carota, prezzemolo, mondati e tagliati a fette, fateli cuocere adagio bollendo 12 minuti, indi

tagliate a dadi piccoli 3 cipolle, 2 carote mondate, fatele rosolare con 1 ettogr. di butirro adagio, aggiungete 20 grammi di farina bianca, fatela biondire un poco, bagnatela colla cottura del pesce passata alla stamigna, fatela cuocere adagio e ridurre. Tratti i pesci su tortiera, levate bene le scaglie, e resi netti e bianchi senza guastarli, poneteli sul piatto con sotto la verdura suddetta, giusta di sale, e serviteli.

2. – PESCI PERSICI GRATICOLATI ALLA MAÎTRE D'HÔTEL. — Nettate 4 pesci persici come sopra (*N.* 1), marinateli 2 ore con cipolla, prezzemolo, mondati e tagliati, olio fino, il sugo di due limoni, poneteli sulla graticola con brace ardente sotto, umidite di tanto in tanto con l'istessa marinata, cotti d'ambe le parti, non più rossi sotto le reste della schiena, posti su tortiera, levate le scaglie adagio, rendeteli netti e bianchi senza guastarli, disposti sul piatto con sopra la salsa alla *maître d'hôtel*, senza sugo ridotto (V. *Salse*, N. 28), e serviteli.

3. – FILETTI DI PESCI PERSICI ALLA PURÉE DI TOMATICHE. — Levate i filetti a 4 pesci persici dopo nettati, come s'è detto dei carpioni al N. 4, poneteli su tortiera con butirro senza decorarli, fateli cuocere a fuoco lento, raffermi d'ambe le parti, cotti senza colorirsi, poneteli sul piatto in corona, e versate nel mezzo una *purée* di tomatiche (V. *Salse*, N. 83).

4. – FILETTI DI PESCI PERSICI AI TARTUFI NERI ALLA PÉRIGORD. — Nettate e lavate 4 grossi pesci persici, levateli i filetti come s'è detto al N. 4 dei filetti di carpione, posti su tortiera con butirro sotto, e delle fette di tartufi neri larghe come uno scudo e spesse come la lamina d'un coltello, posti sul fuoco ardito, fateli cuocere raffermi d'ambe le parti, e cotti i tartufi assieme, spolverizzati di sale; poneteli sul piatto con i tartufi fra mezzo, tritate gli avanzi dei tartufi, gettateli sulla tortiera, fateli cuocere un momento, scolate il butirro, versate mezzo bicchiere di vino di Marsalla, un bicchiere di salsa spagnuola magra fatta con le ossature dei pesci (V. *Salse*, N. 2), ridotta a metà versatela sopra giusta di sale, e serviteli caldi.

5. – FILETTI DI PESCI PERSICI IN TURBANTE. — Nettate 8 pesci persici grossi, levate i filetti come pei carpioni (V. *N.* 4), tutti ben netti, d'un filetto fatene due tagliandoli per lungo, cesellateli (*bigarrés*) con tartufi e cocomeri verdi all'aceto; fate una farcia a *quenelles* magra (V. N. 2, *pag.* 75) formate e finite il turbante, fatelo cuocere senza lardo,

come s'è detto al N. 42 del Vitello (*granade* in turbante), e serviteli con salsa fatta di magro.

Delle RANE. *Introduzione.* — La rana è un animale anfibio, ottima per fare buon brodo di magro, usata appena uccisa, pelata, sventrata e lavata, si fa il brodo (V. *Brodi*, N. 13); ma non così per mangiarle: tagliatele la testa, levate la pelle, gettatele nell'acqua abbondante, lasciatele almeno 5 ore, e diverranno bianche e grosse il doppio. Le rane sono migliori d'autunno, hanno la carne bianca, d'un eccellente gusto, poco nutritive, piuttosto rinfrescative, facili a digerirsi, e convengono agli stomachi deboli ed agli ammalati.

1. - RANE ALLA POULETTE IN CROSTATA CON TARTUFI BIANCHI. — Disossate 8 ettogr. di belle e grosse rane, fatele cuocere; preparate la salsa, ed unitela come s'è detto al N. 85 *delle fritture*; ben condite unitevi 30 gram. di tartufi bianchi di buon odore, lavati, nettati e tagliati a fette piccole e sottili, fate riscaldare tutto assieme, ed empite delle piccole crostate di pane di semola larghe 7 centim. (V. *N.* 24, *Tav. VI*) di forma a cuore, fritte e colorite avanti nel butirro chiarificato, ponetele sul piatto, e servitele calde.

2. - FRICASSÉE DI RANE AI FUNGHI IN VOLS-AU-VENT. — Preparate 2 chilogr. di rane grosse come s'è detto al N. 88 *delle fritture*, levate ancora quell'osso che forma la gamba, ponetele in tegame con 1 chilogr. di funghi nettati, tagliati come soldi, spessi un dito, e torniti bianchi, 1 ettogr. di butirro, il sugo di 2 limoni, mezzo bicchier d'acqua, sale, pepe, noce moscata, e fatele cuocere finchè siano asciutte; fate 3 bicchieri di buon brodo con le ossature, e le pellicole dei funghi, fate friggere 1 ettogr. di butirro con 20 grammi di farina, unite il brodo con un bicchiere di fior di latte, e formate una salsa ben cotta, ridotta, legata con 4 rossi d'uovo, passata, ben condita, unitela alle rane e servitele calde in *vols-au-vent.*

3. - RANE ALLA FAMIGLIARE. — Avrete 6 ettogr. di belle e grosse rane preparate bianche (V. *Introduzione*), tagliate a metà schiena, ripiegate le gambe (V. *N.* 27, *Tav. VI*), poste in tegame con un po' di butirro e prezzemolo trito, fatele friggere finchè siano quasi asciutte, aggiungete un po' di farina, fatela friggere un momento, versate un po' d'acqua o brodo tramenando leggiermente, fatele cuocere ristrette con un po' di sale, pepe, legatele con 3 rossi d'uovo, il sugo di due

limoni, e servitele calde. Il fegato di rane netto dal fiele e fritto nel butirro, è eccellente per intingoli.

Della TROTA. *Introduzione.* — Delle trote ve ne sono di quattro specie: 1° una bruna di mare che sta nello sbocco dei fiumi nel mare risalendo i fiumi, ha la carne rossa, assai delicata, abbonda nella Senna, e vien detta salmone. 2° V'è la trota dei fiumi correnti, acque vive, laghi, ha la carne d'un rosso pallido, è ottima di gusto, facile a digerirsi, e la prescrivono persino agli ammalati. 3° Avvi la trota di montagna che rimonta i fiumi, benchè rapida ne sia la corrente e fredda l'acqua, essa è macchiata di tanti puntini rossi, detta *saumonée*, ha la carne rossa come il salmone, ma più gustosa, e superiore a tutte le trote, si digerisce facilmente, ed abbonda nei nostri fiumi alpini, e nella Savoja. 4° V'è finalmente *l'omble chevalier*, trota *saumonee*, è molto stimata, viene assai grossa, ed abbonda nel lago di Ginevra. In generale le trote vengono assai grosse tanto nei fiumi che nei laghi, si cucinano tutte approssimativamente allo stesso modo. Esse devono esser mangiate freschissime.

1. – TROTA IN BIANCO GUERNITA DI PATATE ALL'OLANDESE — Netta e fatta bianca una bella trota di 3 chilogr. (V. *modo di nettare il pesce, pag.* 257), inviluppatela nella carta bianca, legata con filo spago, ponetela in navicella a doppio fondo, fatta a posta per trarre fuori il pesce senza guastarlo; versate sopra il *court-bouillon* (V. *N.* 2, *pag.* 74) non troppo bollente, posta sul fuoco, fate levare il bollore, tratta accanto al fuoco, lasciatela appena fremere senza bollire per tre quarti d'ora o più secondo la grossezza della trota, e si conosce quando è cotta facendo un piccolo taglio profondo vicino alle reste della schiena, che non sia più rossa, tratta col doppio fondo su tovaglia, nettatela dal filo e dalla carta, posta sul piatto ovale, avrete 40 patate fatte rotonde grosse come noci, cotte tenere con un po' d'acqua, sale e butirro, sgocciolate, mettetele all'intorno, e servitela con una salsa olandese assieme nella salsiera (V. *Salse*, N. 9), ma fatta con vellutata magra.

2. – TROTA GUERNITA ALLA GIARDINIERA (TRUITE À LA JARDINIÈRE). — Preparate netta e bianca una trota di 3 chilogr., fatela cuocere come s'è detto sopra al N. 1, mettetela sul piatto, e guernitela di bella figura con ogni sorta di legumi cotti (V. *Salse*, N. 92) preparati allo stesso modo, ma im-

piegherete dei condimenti magri invece del grasso, e servitela con una salsa al butirro bagnata con un po' della sua cottura invece d'acqua, e fatta come al N. 12 delle salse, aggiungete un po' di capperi piccoli, e servitela nella salsiera assieme al pesce. Piatto di bella figura.

3. - TROTA GROSSA OD OMBLE CHEVALIER À LA CHAMBORD. — Avrete una grossa trota di 4 o 5 chilogr. fatta bianca, ben netta (V. *modo di nettare il pesce*, *pag.* 257), levate la pelle ad un pezzo della trota del mezzo, lungo un decimetro, largo 8 centim., piccatela di tartufi neri cotti nel vino nero, legatele la testa, ponetela nella navicella con sotto 4 cipolle, 2 carote, un po' di selleri, prezzemolo, mondati e tagliati, 3 ettogr. di butirro, un foglio di carta unta di butirro sopra, ed ai giorni di grasso mettete delle fette sottili di lardo, sale, timo, lauro, 2 garofani, pepe, fate rosolare un poco, versate mezza bottiglia di vino di Marsalla, altrettanto di vino bianco nostrale, fatela bollire, ponetela al forno caldo od al fuoco lento, con molta brace ardente sopra al coperchio; fatela cuocere finchè non sia più rossa la carne sotto le reste della schiena, bagnandola di tanto in tanto colla stessa cottura, posta sopra un gran piatto ovale, guernitela della *chambord* grassa o magra (V. *Salse*, N[i] 71 e 72), e disponete tutto di bella figura all'intorno.

4. - TROTA IN SALSA BIANCA PER RIPIENO DI VOLS-AU-VENT. — Nettate bianco un pezzo di trota d'un chilogr., fatelo cuocere al *court-bouillon* come al N. 1, cotto al punto, lasciatelo raffreddare un poco, tagliatelo a pezzetti lunghi e larghi tre dita. Avrete una buona salsa alemanda fatta di magro (V. *Salse*, N. 8), od una *béchamelle* magra (V. *Salse*, N. 6), unite la trota assieme, con 20 *quenelles* grossi come uova di colomba fatti con farcia magra (V. *N.* 2, *pag.* 75), cotti con acqua e sale, sgocciolati ed uniti, più 1 ettogr. di tartufi bianchi di buon odore, lavati netti e tagliati a fette sottili, uniteli all'intingolo, scuotendo il tegame sul fuoco appena caldo, giusto di sale, servitelo caldo.

5. - PEZZO DI TROTA ALLA FINANCIÈRE. — Fate netto un pezzo di trota d'un chilogramma, reso bianco levate un pezzo di pelle nel mezzo, piccatelo di tartufi neri, posto in tegame con legumi, e carta unta sopra, fatelo cuocere come sopra al n. 3, posto sul piatto, guernitelo d' una *financière* fatta di magro staccando la sua cottura, ridotta, unita ai *quenelles*,

funghi, tartufi, gamberi, spagnuola magra, tutto fatto come al n. 61 *delle salse*, e servitelo caldo.

6. – TROTA ALLA GRATELLA GUERNITA DI CIPOLLINE. — Prendete 2 fette d'una grossa trota, od un pezzo verso la coda, raschiatela, nettatela bene, marinata 3 ore con un po' d'olio, aceto, sale, prezzemolo, posta sulla gratella, unta d'olio, con brace sotto non troppo ardente, bagnata di tanto in tanto con l'istessa sua marinata, cotta colorita da una parte, rivolgetela dall'altra, finchè non più rossa la carne vicino le reste della schiena, posta sul piatto, con intorno 40 cipollini cotti, rosolati con butirro, mezzo bicchiere d'acqua, un po' d'aceto e sale, cotti teneri adagio, ben coloriti, servitela.

7. – PEZZO DI TROTA ALLA PIEMONTESE CON TARTUFI BIANCHI — Avrete un pezzo di trota fresca nettata come sopra. Mettete in tegame una cipolla, prezzemolo, un po' d'aglio, tutto mondato, 2 buone acciughe lavate e nette dalle reste, tutto tritato fino, un ettogramma di butirro, fatele friggere fin che sono quasi asciutte, aggiungete 2 cucchiai di farina bianca, altrettanto d'acqua, tramenando finchè bolla, aggiungete la trota, sale e pepe, fatela cuocere finchè è tenera, aggiungete un ettogramma di tartufi bianchi, lavati, nettati e tagliati a fette, fate bollire un momento, giusta di sale, posta sul piatto, servitela con la salsa sopra.

8. - FILETTI DI TROTA ALL'ACETOSELLA. — Levate i filetti a 2 trote di 2 ettogrammi caduna come s'è detto dei filetti di carpione (*v. n.* 4), posti su tortiera con butirro, fateli cuocere allo stesso modo come i carpioni, ma non decorati, cotti al punto, spolverizzati di sale, serviteli con sotto la *purée* d'acetosella fatta di magro e ben condita (*v. salse*, *n.* 82).

9. – TROTOLINE ALLA BORGHESE. – Prendete 6 trotoline freschissime d'un ettogramma ciascuna, raschiatele, sventratele, lavatele bene, asciugatele, intrise nelle uova sbattute con sale e pepe, rivolte nel pane grattugiato fino, poste su teggbia con butirro chiarificato sotto, mettetele sul fuoco forte un po' avanti di servirle, colorite d' ambe le parti, e cotte non più rosse nel mezzo sotto le reste della schiena, poste sul piatto scolate il butirro, staccate la loro cottura con un po' di vino bianco, un po' d' acqua, 6 funghi all' aceto triti fini, oppure freschi, bollita un momento, aggiungete un po' di sale, versatela sopra, e servitele calde.

10. - TROTOLINA COTTA PER GLI AMMALATI. — Avrete una

trotolina di 2 ettogrammi freschissima, che si conosce, perchè appena morta ha la carne dura, e la pelle d'un grigio argentino chiaro; sventratela, raschiatela leggiermente con acqua calda, ma non troppo, rendetela bianca come la carta senza guastarla, lavatela bene, levate le branchie da dietro le orecchie, asciugatela, inviluppatela con un foglio di carta unta d'olio fino o butirro, legata con filo, posta in tegame di terra o porcellana, coperta appena con due parti d'acqua ed una parte di vino bianco, od il sugo d'un limone, un po' di sale, fatela bollire adagio appena che freme per 20 minuti, e servitela calda o fredda, traendola dalla sua cottura quando si deve servire. Così avrete una trotolina bianchissima che farà piacere all'ammalato.

11. - TROTOLINA IN SALSA BIANCA PER GLI AMMALATI. — Avrete una trotolina fatta bianca e netta come sopra al n. 10, tagliata in quattro pezzi od intiera, ponetela in tegame di terra che non sia inverniciato verde, con un bicchiere d'acqua, ed il sugo d'un limone, un po' di sale, e 4 ettogrammi di rane belle e grosse, nettate e disgorgate (*v. rane, introduzione*), fate che la cottura resti buona, copritele, fatele cuocere 20 minuti adagio; quindi fate friggere un cucchiaio di farina bianca, con 20 grammi di butirro, tramenando finchè sia d'un color citrino, versate la cottura della trota, mescolata ben liscia formate una salsa, ben cotta, non troppo spessa, giusta di sale, ma piuttosto dolce, posta la trota sul piatto, versate la salsa sopra e servitela calda; starebbe bene legata con un rosso d'uovo ed un pezzetto di butirro fresco, o più agretta, ma per ciò bisogna consultare l'ammalato.

1. - TEMOLO. — Il temolo è un pesce che rassomiglia alla trota, ha la testa più puntuta, ha la carne bianca, e quasi di egual finezza, si digerisce facilmente, e si cucina come le piccole trote (*v. trote, n.* 7, 9, 11).

Della TINCA. *Introduzione.* — La tinca è un pesce che sta nelle acque correnti, laghi, o peschiere d'acqua viva, e queste sono le migliori. Ma la tinca che ama stare nelle acque stagnanti, paludose e sporche, acquista un odore detestabile di melma (*nita*).

1. - TINCA IN GUERNITURA ALLA MATELOTE (TANCHE). — Prendete una grossa tinca, sventratela, raschiatela, versando dell'acqua bollente, finchè divenga bianca, lavatela ben netta (*v. modo di nettare il pesce, pag.* 257), legata la testa po-

netela in navicella con 2 cipolle, una carota, un po' di sedano, prezzemolo, mondati e tagliati, un ettogramma di butirro, sale, pepe, fate rosolare, bagnatela con 3 bicchieri di buon vino nero, fatela cuocere coperta con fuoco sopra finchè sia cotta tenera, ponetela sul piatto, e guernitela d'una *matelote* (*v. salse*, *n.* 27), distaccate la sua cottura, digrassatela, passatela, ridotta a salsa unitela assieme, e servitela.

2. – TINCHE SULLA GRATELLA ALLA MAÎTRE D' HÔTEL. — Tagliate in due 2 tinche ben nette di due ettogrammi ciascuna, marinatele con un po' d'olio fino, un po' di prezzemolo trito, il sugo d'un limone, sale, pepe, lasciate così per 2 ore, ponetele sulla gratella alla brace non troppo ardente, cotte e colorite d'ambe le parti, unite le due parti assieme formando la tinca intiera con della salsa alla *maître d'hôtel* nel mezzo, ed il resto sopra (*v. salse*, *n.* 28), e servitele calde.

3. – TINCHE ALLA CAMPAGNUOLA ALL' AGRETTO. — Nettate 6 tinche di un ettogramma caduna, infarinatele, ponete nella padella un ettogramma di butirro, altrettanto d'olio fino bollente, mettete il pesce, cotte ben colorite d' ambe le parti, spolverizzate di sale, pepe, ponetele sul piatto con la forchetta. Gettate 4 cipolle mondate e trite fine, con una foglia di salvia, fatele friggere adagio, finchè cotte tenere e bionde, aggiungete un po' d' aceto, con un po' di sugo d' uva non matura, sale e pepe, bollito un momento, versatelo sopra, e servitele calde.

4. – TINCHE ALLA BORGHESE CON TOMATICHE. — Pulite bene 3 tinche di 2 ettogrammi caduna (*v. modo di nettare i pesci a pag.* 257), legate la testa; mettete in tegame 2 cipolle, un po' di prezzemolo, un po' d'aglio, mondati e tagliati, 3 acciughe lavate e nette dalle reste, 30 grammi di capperi, tutto ben trito, con 2 ettogrammi di butirro, fate friggere un poco, aggiungete i pesci. Avrete 6 belle tomatiche, sboglientatele, levatele la pelle, tagliatele in quattro, premete via il seme, e gettatele col pesce, con sale e pepe, e fatele cuocere adagio a cottura ristretta senza guastare il pesce, poste sul piatto, mescolate la salsa giusta di sale, versatela fra mezzo le tinche, e servitele calde.

5. – TINCA ALL'INGLESE GUERNITA DI PATATE. — Raschiate con acqua bollente una tinca d'un chilogramma e mezzo, fatta bianca, sventrata, lavata ben netta, legatele la testa, posta in tegame con 2 ettogrammi di butirro, una cipolla

mondata e trita con un po' di prezzemolo, fate friggere un momento, versate 2 bicchieri di vino bianco con altrettanto d'acqua, sale, pepe, con 30 patate fatte grosse come noci, fate cuocere adagio finchè tutto sia cotto tenero, posta sul piatto con le patate all'intorno, fate ridurre la cottura a salsa, versatela sopra e servitela calda.

6. - TINCHE ALLA CASALINGA GUERNITE DI PISELLI O SPARAGI. Fate cuocere delle tinche ben nette tagliate od intiere, come s'è detto al n. 4 alla borghese, ma invece delle tomatiche, mettete 3 ettogrammi di piselli freschi verdi cotti un poco con acqua e sale, o sparagi nettati, rotti e tagliati a forma di piselli e cotti verdi con acqua e sale, tutto ben cotto, giusto di sale; ponete le tinche sul piatto con i piselli all' intorno, e servitele calde.

7. - FILETTI DI TINCHE ALLA PURÉE D'INDIVIE. — Fate 10 filetti con 5 tinche di 1 ettogramma caduna come s'è detto dei carpioni (*v. n.* 4), e fateli cuocere allo stesso modo, indi serviteli con una *purée* d'indivie (*v. salse, n.* 86), e serviteli giusti di sale, in bell'ordine sul piatto.

TESTUGGINE. *Introduzione.* — La testuggine o tartaruga (*tortue*) è un animale anfibio munito d'una squamma, ha quattro gambe, la testa somigliante alla lucertola; ve ne sono d'acqua dolce e di mare, quest'ultime vengono d'un enorme grossezza, perfino del peso di 200 chilogrammi; la carne della testuggine è gelatinosa, bianca, nutrisce molto, e si digerisce bene, purchè sia ben cotta.

1. - MODO DI PREPARARE LA TESTUGGINE PER OGNI SALSA. — Avrete una bella testuggine, tagliatele le gambe e la testa, gettatela in un cebro d'acqua tiepida, cambiando l'acqua finchè la tartaruga non getti più sangue; ponetela in tegame, coperta d'acqua, un po' di sale, ed aceto, fatela bollire 10 minuti, gettata in acqna fredda, ritiratela dalla squamma, levatele gl'interiori, lavatela ben netta, e tagliatela. Riposta in tegame con due cipolle, un po' di carota, sedano, prezzemolo, mondati e tagliati, 1 ettogramma di butirro, fate biondire un poco, con un po' di farina, bagnatela coprendola con metà vino bianco ed acqua, sale, pepe, timo, lauro, fatela cuocere coperta per 4 ore a salsa ristretta, cotta tenera, ponetela sul piatto con la salsa sopra, staccata la cottura, digrassata, e passata alla stamigna; cotta la testuggine in questo modo, serve per diversi piatti, variando la salsa: come salsa vellutata per

fricassée, salsa alemanda o spagnuola per intingolo, e per ripieno; serve per fare la zuppa alla *tortue*, invece della testa di vitello (*v. zuppe*, *n.* 3).

PESCI DI MARE. *Introduzione.* — Dei pesci di mare v'è una gran quantità di varie specie; ma qui descriverò soltanto i più conosciuti e stimati per essere cucinati. Il più difficile a noi è di averli freschi, che è ciò che in parte forma la loro bontà, ma questo speriamo in avvenire per mezzo delle strade ferrate.

Dell'ARINGA. — L'aringa è un pesce che abbonda nel mare del Nord, non molto grosso, di scaglia brillante, sotto le orecchie d'un rosso vivo, ha la carne grassa, d'un eccellente gusto, ma è un po' pesante allo stomaco.

1. – ARINGHE COTTE SULLA GRATELLA IN SALSA AGRETTA. — Avrete 6 belle aringhe fresche, disquamatele, sventratele da sotto le orecchie, tagliate loro le ali, marinatele per un'ora con un po' d'aglio, sale, pepe, il sugo d'un limone, un po' di prezzemolo trito, ponetele sulla gratella con fuoco ardito; cotte colorite un poco d'ambe le parti, disponetele sul piatto. Unite un po' di prezzemolo con 6 funghi all'aceto tritati fini, 30 grammi di butirro, il sugo d'un limone, un po' di senapa bagnata, tutto ben mescolato assieme fatelo scaldare un poco, versatelo sopra, e servitele calde.

2. – ARINGHE SALATE ALLE ERBE FINE. — Levate la pelle, tagliate la testa e la coda ad alcune aringhe, mettetele a dissalare 10 ore con tanto d'acqua che latte, mettete un foglio di carta unto d'olio fino sopra la gratella ripiegata a forma di cassa, con entro un po' d'aglio, prezzemolo ed una cipollina triti fini; spartite le aringhe in due, levate le reste, asciugate, ponetele sulla carta con un po' del tritume ed olio sopra, fatele cuocere colla brace non troppo forte; cotte un po' colorite, ponetele sul piatto con le erbe della loro cottura, più il sugo d'un limone, e servitele calde.

3. – ARINGHE ALL'ACETOSELLA. — Preparate 4 aringhe dissalate, spartite in due (V. N. 2), tenute al caldo, servitele con sotto una *purée* d'acetosella (V. *Salse*, N. 82).

ACCIUGHE. — Le acciughe salate servono per condire parecchie pietanze, e bisogna guardarsi che non siano rancide, perchè basterebbe una per guastare tutto il piatto. La buona acciuga deve essere piccola, rossa, senza scaglia; si mangiano in insalata, per antipasto e per guernitura: fresche

sono eccellenti fritte al momento (V. *Fritture*, N. 106), prima lavate, sventrate, gettate via la testa; od accomodate al *gratin*, ponendole sul piatto che resista al fuoco con un po' di butirro fuso, prezzemolo trito, il sugo d'un limone, un po' di sale, pepe, spolverizzate di pane pesto, umidite di butirro fuso, ponetele al forno caldo, e cotte d' un bel colore, servitele calde.

Dell'ANGUILLA. — L'anguilla di mare rassomiglia molto all'anguilla d'acqua dolce, ma è molto più grossa, ordinaria, e difficile a digerirsi, benchè buona di gusto.

1. - ANGUILLA di mare in salsa ai capperi. — Prendete un pezzo d'anguilla, levatele la pelle, lavato ben netto, ponetelo in tegame con 2 cipolle, una carota, un po' di sedano, prezzemolo, mondati e tagliati, un ettogr. di butirro, timo, lauro, pepe, sale, 2 garofani, fate rosolare sul fuoco, bagnatelo con un po' di vino bianco ed acqua, fatelo cuocere adagio 40 minuti, e ponetelo sul piatto. Fate la salsa con la cottura ben digrassata, passata alla stamigna, legata con butirro e farina (V. *Salse*, N. 12), legatela con 2 rossi d'uovo, un po' di sugo di limone; ben liscia e vellutata, aggiungete 30 grammi di capperi piccoli all'aceto, versatela sopra, e servitelo caldo.

2. - ANGUILLA di mare alla nizzarda. — Avrete un pezzo d'anguilla, levatele la pelle, nettatelo bene, tagliatelo a pezzetti lunghi 3 dita, posti in tegame con il preparato per fare una *rémolade* (V. *Salse*, N. 18), tutto ben trito, fatelo rosolare tramenando con 1 ettogr. di butirro, aggiungete 2 cucchiai di farina bianca, fate friggere un poco, versate 2 bicchieri di vino Beletto di Nizza, altrettanto d'acqua, sale, pepe, 1 ettogr. di funghi secchi ammolliti prima 4 ore in acqua tiepida, resi teneri, spremete via l'acqua, gettateli assieme all'anguilla, fate cuocere 30 minuti, posto sul piatto, digrassata la salsa, ridotta spessa, servitela sopra calda.

3. - ANGUILLA di mare panata alla livornese. — Fate cuocere un pezzo d'anguilla ben netto come al N. 1, lasciatelo raffreddare, posto su tovaglia, asciugatelo, intriso nell'uovo sbattuto con un po' di sale, posto su tortiera con butirro chiarificato sotto, fatelo cuocere 10 minuti avanti di servire scuotendo il tegame finchè sia fritto d'un bel colore, posto sul piatto, staccate la cottura, digrassatela, passatela, ridotta a salsa, versatela sopra, e servitelo caldo.

ASELLO. — L'asello o nasello è una specie di merlano, che si trova nel mare Mediterraneo, ha la carne bianca, d'un eccellente gusto, facile a digerirsi, ed è migliore arrostito sulla gratella, o fritto a grand'olio (V. *Fritture*, N. 95).

1. - ASELLO COTTO SULLA GRATELLA ALLA GENOVESE. — Sventrate un bell'asello, disquamato, levate le branchie da sotto le orecchie, tagliategli le ali, lavatelo e marinatelo con olio, il sugo di due limoni, sale, pepe, prezzemolo intiero, lasciatelo così 2 ore, posto sulla gratella al fuoco moderato rivolgendolo, umiditelo con l'istessa marinata, cotto un po' colorito, recatelo sul piatto con delle fette di limone all'intorno, un po' d'olio fino, 6 funghi all'aceto triti fini versati sopra, e servitelo.

2. - ASELLO COTTO ALLA VENEZIANA. — Ben netto un asello come s'è detto al N. 1, fatto a cerchio con la coda in bocca, legate la testa, ponetelo in tegame con acqua, sale, un po' d'aceto, prezzemolo, cipolla, carota, mondati e tagliati, fatelo bollire adagio 15 minuti, tratto dal fuoco, sgocciolato, ponetelo sul piatto con una salsa olandese fatta con vellutata magra (V. *Salse*, N. 9).

3. - ASELLO O NASELLO ALLA BORGHESE GUERNITO DI PATATE. — Fate a cerchio un asello ben netto come sopra. Mettete in tegame 2 cipolle, un po' di prezzemolo, un po' d'aglio, triti fini, 1 ettogr. di butirro, fate friggere un po' biondi, aggiungete un cucchiaio di farina, cotta un momento, bagnatela con 2 bicchieri d'acqua ed un po' d'aceto tramenando finchè bolli, mettete l'asello con sale, pepe, fatelo cuocere coperto con fuoco sopra adagio finchè è tenero, aggiungete 30 patate fatte rotonde grosse come noci e cotte con butirro e sale (V. *Salse*, N. 100), ponete il pesce sul piatto, e digrassate la cottura, unitele le patate, fatela bollire un momento, giusta di sale, versatele nel mezzo del pesce, e servitelo caldo.

4. - FILETTI D'ASELLI PANATI AI FUNGHI. — Levate i filetti a 3 aselli prima nettati e spartiti in due, levate tutte le reste, e passate il coltello che tagli bene tra la carne e la pelle, ed avrete un filetto netto, e così fate del resto: pareggiati, intrisi nell'uovo sbattuto con un po' di prezzemolo trito ed un po' di sale, rivolti nel pane grattugiato fino, posti sopra una teggbia con butirro chiarificato, metteteli sul fuoco forte 10 minuti prima di servire, cotti di color

dorato d'ambe le parti, disponeteli sul piatto in corona con i funghi nel mezzo (V. *Salse*, N. 69).

BIANCHETTI. — I bianchetti sono pesciolini del mare Mediterraneo, detti dai Francesi *nonnat*, e dai Genovesi *gianchetti;* sono d'un eccellente gusto, e si digeriscono facilmente, presi freschi, lavati, puliti dalle immondizie, ben asciugati, infarinati e fritti pochi per volta a grand'olio bollente (V. *Fritture*, N. 105), spolverizzati di sale, mangiati caldi sono eccellenti; cotti con acqua, sale ed aceto, si fanno in insalata, e si servono per guernitura; e fritti nel butirro con prezzemolo, tartufi bianchi, nettati e tritati con un po' di sugo di limone, legati con rosso d'uovo, giusti di sale, pepe, servono per ripieno di pasticcetti, *vols-au-vent*, torte, ecc.

DATTERI. — I datteri *(moules)* sono una sorta di conchiglie di mare di colore marrone, grosse e lunghe quasi il dito pollice, l'interno è azzurrognolo, hanno un buon gusto, ma sono riscaldanti ed un poco indigesti.

1. - DATTERI (MOULES) AL VINO DI MADERA. — Avrete 6 dozzine di datteri, lavateli bene e raschiateli ben netti, gettateli in tegame con un bicchiere di vino di Madera, pepe, un po' di prezzemolo, ed una cipolla, triti fini, fateli cuocere finchè sono aperti, levate via una parte del guscio, aggiungete un bicchiere di salsa spagnuola od alemanda grassa o magra secondo il bisogno, e fatela ridurre, oppure fate cuocere un po' biondo 30 gram. di butirro con 20 gram. di farina, bagnate tramenando colla loro cottura, formando così una salsa, cotta 15 minuti con mezzo bicchiere di fior di latte, ridotta a salsa, legata con 3 rossi d'uovo, passatela alla stamigna, aggiungete un po' di butirro fresco, giusta di sale, ponete i datteri sul piatto, versate sopra la salsa, e serviteli caldissimi.

2. - DATTERI AL GRATIN NEL FORNO. Cotte 6 dozzine di datteri netti finchè sono aperti, con prezzemolo e vino come s'è detto sopra al N. 1, quindi fate la salsa con la cottura come s'è detto sopra, senza legarla coll'uovo, ridotta ristretta, staccate i datteri dalle conchiglie, gettateli nella salsa formando un intingolo, giusto di sale, e di buon gusto, empite 3 dozzine di mezze conchiglie, spolverizzatele di pane pesto, umidite con un po' di butirro e sugo di limone, poste su tegghia fatele colorire al forno, e servitele sul piatto calde. Nei giorni di

grasso unite un po' di sugo ridotto, ed inverniciate sopra.

DENTICE. — Il Dentice è un pesce di mare che sta fra le roccaglie delle spiaggie del mar Mediterraneo; è molto stimato, e si digerisce facilmente.

1. - DENTICE IN SALSA AL BUTIRRO D'ACCIUGHE. — Disquamate un dentice grosso e freschissimo, sventratelo, levate le branchie di sotto le orecchie, tagliate le ali ed un po' la coda, legate la testa, posto in navicella con 2 cipolle, una carota e prezzemolo mondati, timo, lauro, sale, 4 garofani, copritelo d'acqua con un po' d'aceto o vino bianco, fatelo bollire, tratto accanto al fuoco, lasciatelo appena fremere più o meno di tempo secondo la grossezza del pesce, tagliato profondo vicino le reste della schiena, e se non è più rosso è segno di giusta cottura, sgocciolato, e posto sul piatto con una tovaglia sotto, servitelo con del prezzemolo verde all'intorno, e la salsa a parte nella salsiera (V. *Salse*, N. 13).

2. - DENTICE ALLA PURÉE DI TOMATICHE. — Ben netto e cotto un dentice come s'è detto sopra, sgocciolatelo, tagliatelo a pezzetti lunghi tre dita e larghi due, privi delle reste, poneteli sul piatto un po' profondo, e versate nel mezzo la *purée* di tomatiche (V. *Salse*, N. 83), e serviteli caldi.

3. - FILETTI DI DENTICE ALLA BÉCHAMELLE. — Fate 12 filetti di dentice fresco come s'è detto dell'asello (V. *Asello*, N. 4), tagliati larghi 5 centimetri e lunghi 8, decorate la metà con tartufi neri come pei carpioni (V. N. 4), e fateli cuocere allo stesso modo, posti sul piatto con in mezzo 40 *quenelles* fatti grossi come avellane, d'una farcia fatta come al N. 2, *pag.* 75, cotti senza bollire all'acqua e sale, scolati, uniti a due bicchieri di buona *béchamelle*, e serviteli caldi. Il dentice in marinata e fritto lo farete come la trota (V. *Fritture*).

DRAGONE. — Il dragone (*vive*) pesce del mare Mediterraneo, rassomiglia allo sgombro (*maquereau*), ha la carne bianca, nutritiva, d'un ottimo gusto, e si digerisce facilmente. Sono velenose le puntnre delle spine che ha sul dorso, ed alle orecchie, e se ciò accade, lavate la ferita con aceto e sale o spirito di vino, dopo aver lasciato uscire il sangue.

1. - DRAGONE DI MARE ALLA GRATELLA. — Avrete 6 dragoni freschi, tagliate bene le spine sul dorso ed alle orecchie, sventrati, levate le branchie da sotto le orecchie, tagliate le ali, lavateli ben netti, fate un taglio vicino le reste della schiena d'ambe le parti, lungo 3 dita, marinateli 2 ore con una ci-

polla mondata e tagliata, prezzemolo intiero, sale, pepe, un po' d'olio fino, il sugo di due limoni, e 12 minuti avanti di servire, poneteli su gratella al fuoco ardito, coloriti e cotti d'ambe le parti, poneteli sul piatto con 1 ettogr. di butirro appena fuso, con un po' di prezzemolo trito, un po' di mostarda, il sugo di un limone, sale, pepe, noce moscata, unite bene, versate sopra e serviteli caldi.

2. - DRAGONE di mare alla poulette. — Ben netti 6 dragoni come sopra, legateli la testa, posti in tegame con 2 bicchieri di vino bianco, altrettanto d'acqua, un po' di sale, un po' di cipolla, carote, prezzemolo, mondati e tagliati, fateli cuocere sul fuoco adagio 12 minuti, posti sul piatto levateli la pelle. Fate friggere 40 grammi di butirro con 20 gr di farina, appena un po' bionda, versate la cottura del pesce tramenando, formando così una salsa ben liscia, cotta 12 minuti, legata con 3 rossi d'uovo sul fuoco senza bollire, passata alla stamigna, unitele un po' di prezzemolo trito, un pezzetto di butirro, il sugo d'un limone, giusta di sale versatela sopra i pesci, e serviteli caldi.

3. - DRAGONE di mare in salsa all'italiana. — Avrete 6 dragoni di mare netti e cotti come sopra, posti sul piatto con sopra una buona salsa all'italiana (V. *Salse*, N. 22) fatta con spagnuola magra e cottura del pesce ridotta, e servitela sopra calda.

Dei CROSTACEI. *Introduzione.* — Dei crostacei v'è l'astaco *(homard)*, grosso gambero marino, la locusta, pure simile all'astaco, ma non ha più le gambe con le grosse tanaglie, vi sono i granchi di diverse specie, senza coda e quasi rotondi in generale, ed i gamberi. Tutti cuocendo divengono rossi, fanno un buon brodo, hanno la carne bianca, coperta d'una pellicola rossigna, nutriscono mediocremente, sono pesanti allo stomaco, e riscaldanti. I migliori sono i gamberi d'acqua dolce dei fiumi correnti. Si cucinano quasi tutti allo stesso modo: bisogna metterli in tegame sul fuoco vivi, lavati e netti, bagnati con acqua fredda, sale, legumi, ed un po' d'aceto, se non è per fare brodo ; i gamberi appena morti acquistano un odore cattivo.

1. - LOCUSTA od astaco in salsa alemanda. — Avrete 2 locuste od astachi viventi, chiudete il buco che si trova all'astremità della coda con un po' di carta ruolata, piegate la coda, legatela con filo spago, posti in tegame , coperti

d'acqua con 2 cipolle, 1 carota, prezzemolo, un po' di sedano, mondati e tagliati, timo, lauro, sale, 3 bicchieri d'aceto, fateli bollire adagio un'ora più o meno secondo la grossezza, e lasciateli raffreddare. Spaccate la coda e le zampe senza guastare la carne, gettate via la crosta, tagliate la coda a fette sottili, levate quel filo nero di mezzo, riposti in tegame aggiungete una buona salsa alemanda (*v. salse, n.* 8), scaldati, scuotendo il tegame, e disponeteli sul piatto in corona colla salsa sopra. Indi la carne delle zampe tagliatela a pezzetti, scaldata un momento con un po' di sua cottura, sgocciolatela, e servitela per fare una bella guernitura al piatto. Si possono servire in *vols-au-vent*, torte, ripieni, aggiungendo all'intingolo 1 ettogr. di tartufi bianchi netti e tagliati, un po' di prezzemolo trito, il sugo d'un limone, e giusto di sale.

LUPINO. — Il lupino *(lupin)* a Genova lo chiamano luvazzo, appena preso non è buono, è filacciuto, ed e meglio mortificato almeno d'un giorno, è molto scaglioso, e stimatissimo, ha la carne bianca, assai gustosa, si digerisce facilmente e si mangia bollito, fritto, ed alla gratella.

1. - LUPINO DI MARE ALL'OLANDESE GUERNITO DI PATATE. — Avrete un bel lupino di 2 chilogr., disquamatelo, sventratelo, toglietegli le ali, levatele le branchie di dietro le orecchie, lavatelo netto, legate la testa e fatelo cuocere come al N. 1 del dentice, cotto al punto ponetelo sul piatto con una guernitura di patate fatte rotonde, grosse come noci, cotte tenere con un po' d'acqua e sale, butirro, mettetele all'intorno del pesce con una salsa olandese (*v. salse, n.* 9) fatta di magro, e servitela col pesce nella salsiera.

2. - LUPINI SULLA GRATICOLA IN SALSA ROBERT. — Nettate bene come sopra al N. 1, tre lupini di 2 ettogr. caduno, marinateli 2 ore con un po' d'olio fino, il sugo di due limoni, prezzemolo trito, sale, pepe, posti sulla gratella a fuoco ardito, cotti un po' coloriti d'ambe le parti, non più rossi alle reste della schiena sotto la carne, metteteli sul piatto, con sopra la salsa Robert (*v. salse, n.* 16) fatta magra, e serviteli caldi.

3. - FILETTI DI LUPINO AI FAGIUOLINI VERDI. — Avrete 3 lupini come s'è detto sopra al N. 2, levate loro i filetti come s'è fatto per i filetti di carpione al N. 4, fateli cuocere allo stesso modo, e serviteli sul piatto con sotto i fagiuolini *en petits pois* (V. *verdure*, *fagiuoli*, *n.* 3).

LACCIA. — La laccia o cheppia (*alose*) è un pesce di mare che risale nel fiume in primavera, preso fresco e grassotto ha la carne di buon gusto, ma è un po' pesante allo stomaco.

1. - LACCIA DI MARE AL COURT-BOUILLON IN SALSA AL BUTIRRO. — Disquamate una bella laccia, sventrata, tagliatele le ali, levate le branchie di dietro le orecchie, lavatela bene, legatele la testa, posta in navicella, bagnata d'un *court-bouillon* (*v. n.* 2, *pag.* 74), cotta al punto, ponetela sul piatto con una tovaglia piegata sotto, e del prezzemolo verde all'intorno, indi fate una buona salsa al butirro, bagnata colla cottura del pesce (*v. salse, n.* 12), ben fatta, tutta finita liscia, e di buon gusto, servitela calda nella salsiera assieme al pesce.

2. - LACCIA SULLA GRATELLA IN SALSA ALLA MAITRE-D'HÔTEL. — Fate netta una laccia come s'è detto sopra, marinata 2 ore con sale, pepe, prezzemolo trito, il sugo d'un limone, un po' d'olio fino, fate dei tagli trasversali sui fianchi del pesce poco profondi, acciocchè penetri il calore; umiditela con butirro fuso, ponetela sulla gratella al fuoco moderato, cotta d'ambe le parti, disposta sul piatto, versate sopra una *maître-d'hôtel* (V. *Salse*, N 29), e servitela calda.

LUCERNA. — La lucerna, pesce assai grosso, molto squamoso, ha la carne bianca, ma piuttosto asciutta, dopo nettato si cucina in tutti i modi come il lupino.

MERLANO. — Il merlano è un pesce fino, molto stimato, principalmente quello del Mediterraneo, è migliore nell'inverno che nell'estate; più è grosso e più ha buon gusto, ha la carne bianca, e si digerisce facilmente.

1. - MERLANO IN SALSA AI CAPPERI. — Prendete un bel merlano, disquamatelo, sventratelo, tagliate le ali, levate le branchie di dietro le orecchie, lavatelo bene, legate la testa con filo spago, fatelo cuocere in navicella con acqua fredda, sale, un po' d'aceto, prezzemolo intiero, 2 cipolle tagliate, cotto tenero, ponetelo sul piatto con una buona salsa ai capperi (*v. salse, n.* 10).

2. - MERLANO SU GRATICOLA ALL'INGLESE. — Nettate 2 merlani come sopra al N. 1, fateli a forma di cerchio con la coda in bocca, legati con filo spago, intrisi nel butirro fuso e sbattuto con due rossi d'uovo, prezzemolo trito, sale, pepe, rivolti nel pane, poneteli sulla gratella al fuoco moderato, bagnate di tanto in tanto con butirro fuso, coloriti biondi d'ambe le parti, cotti al punto, recateli sul piatto, con

un po' di butirro fuso, con 6 funghi piccoli all'aceto, un po' di prezzemolo, tutto trito fino, il sugo d'un limone, sale, pepe, tutto unito versatelo sopra, e serviteli caldi.

3. – MERLANO alla borghese. — Avrete 2 merlani nettati e fatti a cerchio come s'è detto sopra al N. 2, posti in tegame con prezzemolo, 1 cipolla, un po' d'aglio, 2 acciughe lavate e prive delle reste, un po' di capperi, tutto ben trito, gettatelo col pesce con 1 ettogr. di butirro, fateli cuocere adagio, più mezzo bicchiere d'aceto, sale, pepe, e fateli asciugare, aggiungete un po' di farina, scuotendo il tegame, fritta un momento bagnatela con un bicchier d'acqua, fate bollire adagio, coperto con fuoco sopra finchè sono teneri, poneteli sul piatto con la salsa sopra giusta di sale, e serviteli caldissimi.

4. – MERLANI cotti sul piatto al gratin. — Nettate bene 2 merlani come s'è detto al N. 1, marinati con un po' d'olio fino, il sugo d'un limone, un po' di prezzemolo trito, sale, pepe, lasciate così per 2 ore. Avrete un piatto che resista al fuoco, unto di butirro, posate sopra i merlani, versate un po' di butirro sopra; quindi gettate un po' di prezzemolo e funghi triti fini, spolverizzati di pane pesto, umiditi di butirro, fateli cuocere al forno, coperti d'un foglio di carta unta, tratti dal forno un po' biondi, e cotti al punto, non più rossa la carne sotto la pelle, vicino alle reste della schiena, scolata la cottura in tegame, fatela ridurre con un po' di vino bianco secco, grosso come una noce di butirro mischiato con un po' di farina bianca, ben cotta liscia, giusta di sale, versatela sopra, e serviteli caldi.

5. – FILETTI di merlano alla tartara. — Levate i filetti a due merlani, come s' è detto al n. 4 *dei carpioni*, ma non decorati, marinateli 2 ore con un po' d' olio fino, un po' di prezzemolo trito, il sugo d'un limone, intrisi nell' uovo sbattuto con un po' di sale, rivolti nel pane grattugiato fino, metteteli sopra una tegghia con butirro chiarificato sotto, posti sul fuoco un po' avanti di servire, cotti biondi d'ambe le parti, disposti sul piatto in corona, versate sotto una salsa tartara fatta al butirro (*v. salse*, *n.* 54), e serviteli non troppo caldi.

6. – FILETTI di merlani sautés alla francese con tartufi neri. — Levate i filetti a 4 merlani come s' è detto sopra al n. 5, schiacciati leggiermente spessi un dito, tagliati a rotondi di 6 centimetri, ben pareggiati, poneteli sopra

una tortiera con butirro sotto, ed una fetta di tartufo nero larga uno scudo sopra; fate una farcia degli avanzi, (*v. n.* 2, *pag.* 75), aggiungete dell'uovo, ed un po' di salsa, e formate un preparato come per un *flan*. Decorate uno stampo a bordura unto di butirro con tartufi neri, versate la farcia preparata nello stampo senza guastare la decorazione, e fatela rapprendere al bagno di maria; quindi fate cuocere i filetti al fuoco ardito, appena raffermi d'ambe le parti, spolverizzati di sale, cotti ristretti, rinversate il bordo sul piatto, disponete i filetti sopra con tramezzo una fetta di tartufo, e serviteli con nel mezzo una buona alemanda (*v. salse, n.* 8) unita con 30 *quenelles* cotti grossi come avellane, e 30 pezzetti di funghi torniti e cotti in bianco con un po' d'acqua, sale e butirro, e serviteli caldi.

7. – FILETTI DI MERLANI ALL'ORLY. — Pei filetti di merlani all'*orly*, alla *sainte-florentine*, alla milanese, e farciti alla *dauphine* (*v. fritture, n.* 89, 90, 91, 92).

8. – QUENELLES DI MERLANO FARCITI ALLA RICHELIEU. — Fate una farcia di merlano come al n. 2, *pag.* 75, formateli e finiteli come al n. 4 del luccio e serviteli allo stesso modo.

MERLUZZO. *Introduzione.* — Il merluzzo o baccalà (*merluche o morue*), sorta di pesce che si pesca a Terranuova, ha la carne bianca, sfogliata, d'un buon gusto; raramente viene a noi fresco, e se ciò succede, si cucina in tutti i modi come s'è detto del merlano. Il merluzzo salato, ben dissalato, raschiato, imbianchito, ben nettato, e ben cucinato, riesce un buon piatto di famiglia, ma è un po' pesante allo stomaco. Lo *stocfich*, è merluzzo secco senza sale, e perciò bisogna batterlo bene, e lasciarlo 4 giorni nell' acqua cambiandola sovente, e si cucina in tutti i modi come il merluzzo, aggiungendo dappertutto del sale.

1. – MERLUZZO ALLA BORGHESE CON PISELLI. — Prendete un merluzzo di mezzana grossezza che non abbia cattivo odore, che sia grassotto, dissalatelo per 20 ore a grand' acqua, raschiatelo ben netto versando dell'acqua calda sopra, tagliatelo a pezzetti larghi e lunghi tre dita, netti dalle ali e dalle spine, metteteli in tegame coperto d'acqua fredda, fatelo bollire un momento, scolate l'acqua, posto su tovaglia, mettete in tegame un ettogramma di butirro, una cipolla, un po' di prezzemolo, aglio, triti fini, fate friggere un momento, aggiungete i pezzetti di merluzzo leggermente infa-

rinati, fateli friggere un poco rivolgendoli, aggiungete un bicchiere di vino bianco, 4 ettogrammi di piselli verdi teneri, fate cuocere adagio finchè tutto sia tenero, a cottura ristretta, disposti sul piatto in corona coi piselli nel mezzo, servitelo caldo.

2 - MERLUZZO in salsa robert. — Mondate e tritate 6 cipolle, ponetele in tegame con 2 ettogrammi di butirro, fatele cuocere a color biondo, aggiungete 20 grammi di farina bianca, fatela cuocere un poco, versate un bicchiere d'aceto, con altrettanto d'acqua, fate bollire tramenando; aggiungete un merluzzo preparato a pezzetti come sopra al n. 1, fatelo bollire a cottura ridotta, mettete un po' di spezie, giusto di sale, servitelo caldo.

3. - MERLUZZO alla provençale. — Preparate un merluzzo cotto nell'acqua come s'è detto al n. 1, tratto su tovaglia, levatele tutte le reste e la pelle, rendetelo a pezzetti bianchi, posto in tegame sul fuoco lento con 1 ettogramma di butirro fresco, un po' di prezzemolo ed aglio triti fini, pepe, noce moscata, tramenando aggiungete un bicchiere d'olio fino poco per volta, formando così una salsa spessa e liscia; bisogna soltanto che sia caldo, ma che non bolla, aggiungete il sugo di due limoni, un po' d'acqua fresca, versatelo sul piatto, e giusto di sale, servitelo caldo.

4. - MERLUZZO in salsa béchamelle. — Preparate del merluzzo cotto fatto bianco come s'è detto sopra al n. 3, posto in tegame, versate sopra una buona *béchamelle* (*v. salse, n.* 6), fatelo scaldare bollendo 5 minuti, aggiungete un po' di prezzemolo trito, con un pezzetto di butirro fresco, e servitelo caldo. Si può legare con 3 rossi d'uovo, ed il sugo d'un limone, allora si chiama alla *poulette.*

5. - MERLUZZO in salsa rémolade. — Fate una *rémolade* (*v. salse, n.* 18), asciugata appena sul fuoco, aggiungete un po' di farina bianca tramenando, versate due bicchieri d'acqua, fatela bollire, mettete il merluzzo fatto netto, imbianchito e tagliato a pezzi come al n. 1, fate bollire 10 minuti tutto assieme a salsa ristretta, e servitelo caldo giusto di sale.

6. - MERLUZZO alla campagnuola. — Tagliate a fette sottili 6 cipolle mondate, mettetele nella padella con due ettogrammi di butirro, fatele cuocere adagio ben bionde, aggiungete il merluzzo nettato, imbianchito, tagliato ed infarinato come s'è detto al n. 1, rimescolato con le cipolle aggiungete un bicchiere di mostarda d'uva, un po' di senape, un po'

d'acqua, bollito un momento, giusto di sale, servitelo caldo.

7. - MERLUZZO ALLA SAVOIARDA. — Avrete un bel merluzzo nettato, bianchito, ed asciugato come al n. 1, infarinatelo, ponetelo su tortiera con butirro chiarificato, posto sul fuoco forte, fatelo cuocere colorito biondo d'ambe le parti, disponetelo sul piatto con nel mezzo una buona *purée* di patate (*v. salse*, *n.* 84), oppure delle patate fritte alla savoiarda (*v. fritture*, *n.* 109).

MORO. — Moro è un pesce nero che si pesca in vicinanza di Nizza marittima, ha la carne bianca come la neve, d'un gusto finissimo; ben netto come il lupino si fa cuocere in bianco, e si serve su tovaglia con prezzemolo all'intorno, e con salsa olandese nella salsiera a parte; e si serve in tutti i modi come il lupino.

ORPHIE. — L'*orphie* o beccaccino di mare, è un pesce col becco lungo, somigliante all' anguilla, ma poco stimato, ha la carne asciutta, e si mangia bollito con acqua, sale, aceto, e fatto in insalata; ma s'intende prima nettato, lavato, marinato, e si fa friggere all'olio bollente (*v. fritture*). V' è un' altra specie detto beccaccia, che è piccolo, rossigno, molto più stimato, ha la carne gustosa e facile a digerirsi e si mangia fritto ed in insalata come s'è detto dell'*orphie.*

ORATA. — L' orata (*dorade*), pesce del Mediterraneo, che ha la carne d'un eccellente gusto e facile a digerirsi, nettato bene si cucina in tutti i modi come il merlano.

OMBRINA. — L'ombrina (*ombre*), pesce che abbonda nel mare Mediterraneo, è molto stimato, ha la carne di un ottimo gusto, e si cucina in tutti i modi come il dentice, e dopo averlo ben nettato si fa cuocere alla gratella al fuoco moderato, e si serve alla *maître-d'hôtel.*

1. - OSTRICHE. — Le ostriche marine (*huitres*) sono assai preziose, hanno buon gusto, sono leggiere allo stomaco, le migliori sono quelle dell' imboccatura dei fiumi, come nella laguna di Venezia. Ve ne sono di varie specie, e si mangiano ordinariamente crude, si aprono al momento di servire a tavola, intendendo che sieno vive, distaccandole dalla conchiglia, senza versare l'acqua di mare che contengono, e si servono nella conchiglia con del sugo di limone spremuto sopra.

2. - OSTRICHE SULLA GRATICOLA ALLA MAÎTRE-D'HÔTEL. — Preparate 36 grosse ostriche di Venezia, aperte, aggiungete

un po' di prezzemolo trito con un po' di butirro fuso versandolo sopra, il sugo d'un limone, fatele appena bollire sulla gratella, e servitele calde.

3. - OSTRICHE AL GRATIN. — Avrete 36 belle ostriche fresche di Venezia, sgusciatele, poste in tegame fatele bollire 6 minuti con un bicchiere d'acqua, e con l'acqua che avevano nella conchiglia. Friggete un momento un po' di butirro con un po' di farina bianca sul fuoco, versate la cottura filtrata alla stamigna, e formate una salsa ristretta liscia, aggiungete un po' di prezzemolo e funghi all' aceto triti fini, il sugo d'un limone, e quindi le ostriche ben nette, giuste di sale e ben unite, prendete le parti delle conchiglie migliori lavate e nette, empitele delle ostriche suddette, spolverizzate di pane, umidite di butirro fuso, ponetele al forno caldo su tortiera, appena colorite bionde, servitele calde.

Del PESCE CAPPONE. — Il pesce cappone è rosso, ha la testa grossa e di brutto aspetto, ha le carni bianche di buon gusto, le quali servono ottimamente per far brodi.

1. - PESCE CAPPONE ALLA BRAISE IN SALSA AI CORNICHONS. — Avrete un bel pesce cappone, vuotatelo, raschiatelo, tagliate le ali, levategli le branchie da dietro le orecchie, legate la testa, posto in tegame con sotto due cipolle, una carota, un po' di sedano, prezzemolo, mondati e tagliati, un ettogramma di butirro, fate rosolare sul fuoco adagio, versate 2 bicchieri di vino bianco ed uno d'acqua, fatelo cuocere tenero a cottura ristretta, ponetelo sul piatto; staccate la sua cottura, formatene una salsa al butirro (*v. salse, n.* 12), ben fatta, aggiungete dei piccoli cocomeri all'aceto tagliati a fette sottili, ben giusta di sale, servitela calda intorno al pesce.

2. - PESCE CAPPONE SULLA GRATELLA. — Ben netto un pesce cappone come sopra, marinatelo 2 ore con sale, pepe, un po' di prezzemolo trito, olio fino, il sugo di due limoni, posto sulla gratella al fuoco moderato, cotto colorito da una parte, rivolgetelo dall'altra, bagnato con l' istessa marinata, cotto al punto, recatelo sul piatto, e servitelo con butirro fuso, un po' di prezzemolo trito, il sugo d'un limone, un po' di sale e mostarda.

1. - PESCE CALAMAIO. — Il pesce calamaio (*calmar*), ha il sangue nero, e le reste fatte da una parte come le penne temperate. Ben nettato, tagliato a nastrini, marinato 2 ore con olio fino, sale, pepe, il sugo di limone, prezze-

molo intiero, asciugato, infarinato, friggetelo a grand' olio (*v. fritture*), e mangiatelo scottante che è eccellente; oppure farcito con una farcia fatta come al n. 2, pag. 75, aggiungete un po' di prezzemolo trito con un po' d'aglio, e farcitelo, indi fatelo cuocere con butirro, un po' di farina, fritto un poco bagnatelo con un po' di vino bianco e prezzemolo trito, sale, pepe, cotto ristretto, servitelo caldo.

PESCE SPADA. — Il pesce spada ha la carne assai grassa e di buon gusto, ma è un po' pesante allo stomaco.

1. - PESCE SPADA AL VINO DI MADERA. — Avrete un bel pesce spada, raschiatelo, sventratelo, tagliate le ali, levategli le branchie da sotto le orecchie, lavatelo bene, legategli la testa, inviluppate d'un foglio di carta soltanto lo spadone; ponetelo in navicella con legumi sotto, come pel pesce cappone al n. 1, fatelo cuocere allo stesso modo, ma invece del vino bianco, mettete due bicchieri di vino di Madera, cotto tenero ponetelo sul piatto, levatele la pelle, e fate dei chiodi di tartufi neri cotti, piantateli sul pesce formando dei disegni, e versate sotto una salsa ai tartufi (*v. salse, n.* 34), fatta con spagnuola magra, e servitelo caldo. Si può guernire d'una *matelote* (*v. salse, n.* 27).

2. - ARROSTICCIANE DI PESCE SPADA ALLA GRATELLA GUERNITE DI PATATE. — Tagliate quattro ruotelle di pesce spada spesse il dito pollice, marinate 2 ore con prezzemolo trito, olio, sale, pepe, il sugo d'un limone, ponetele sulla gratella al fuoco moderato, cotte colorite d'ambe le parti, ponetele sul piatto, levate loro la pelle, e servitele con intorno delle patate tagliate a dadi grossi il pollice, cotte tenere e bionde con butirro e sale.

PESCE CANE. — Il pesce cane viene molto grosso, ha la carne bianca, ma d'un gusto ordinario, tuttavia ben lavata, nettata, marinata 4 ore con olio fino, prezzemolo, cipolle, sedano, porri, mondati e tagliati, si fanno dei *sautés* alla spagnuola, od in stufato con cipolline, o cotto sulla gratella in salsa piccante, od al *court-bouillon* con salsa olandese od ai capperi (*v. salse, n.* 9, 10).

PESCE PASSARINO. — Il pesce passarino è del genere del rombo, ha tutti e due gli occhi da una sola parte, è di forma piatta e quasi rotonda, d'un bruno giallognolo sopra, e bianco sotto, ha le carni bianche, assai gustose. Disquamato, sventrato, tagliate le ali, levate le branchie da sotto

le orecchie, lavatelo ben netto, e fatelo cuocere entro una gran tortiera col bordo alto, con acqua fredda, aceto, sale, prezzemolo, cipolle, carote, mondate e tagliate, ponetelo sul fuoco e fatelo appena bollire o fremere per tre quarti d'ora più o meno secondo la grossezza, cotto al punto servitelo sul piatto con tovaglia sotto, e prezzemolo verde all'intorno ed una salsa ai cocomeri a parte (*v. salse, n.* 11). Si cucina pure in tutti i modi come il rombo.

Del ROMBO *Introduzione.* — Il rombo (*turbot*), pesce piatto con gli occhi da una sola parte, d'un bruno nero sopra con scaglioni a forma di teste di chiodi, e bianco sotto, ha la carne bianca, grassa, ferma, e d'un gusto fininissimo; facile a digerirsi, e perciò si può dire il fagiano di mare. Pesce degno d'un gran pranzo.

1. – ROMBO IN SALSA ALL'OLANDESE. — Prendete un bel rombo, levate le branchie di dietro le orecchie con assieme le budella, ben raschiato dalla parte bianca, tagliate le ali, lavatelo bene, staccate due nodi delle reste della schiena dalla parte nera, e ciò fa che non crepi cuocendo, sfregate la parte bianca con sugo di limone e sale, cucite la testa acciocchè non si stacchi, e ponetelo sopra una larga tortiera col bordo alto; indi si fa cuocere in due maniere, prima, con acqua, sale, un po' d'aceto, cipolle, prezzemolo, carote, mondati e tagliati; seconda, si mette tanto d'acqua che latte, un po' di sale, ed il legume come sopra, ma senza aceto, e s'intende acqua fredda; fate levare il bollore, tratto accanto al fuoco, lasciatelo fremere cheto senza bollire per mezz'ora o più secondo la grossezza; cotto al punto, scolate la cottura, e recatelo sul piatto con due tovaglie piegate sotto, ed il pesce che abbia la parte bianca sopra, con del prezzemolo verde all'intorno, e servitelo colla salsa olandese nella salsiera a parte (V. *Salse*, N. 9). Si può ancora servire una salsa all'italiana, od una *financière* (V. *Salse*, N. 22, 61).

2. – ROMBO ALL'INGLESE GUERNITO DI PATATE. — Avrete un bel rombo cotto come s'è detto sopra al N. 1, tagliatelo a pezzetti larghi tre dita e lunghi quattro, levate la pelle nera, metteteli sul piatto in corona. Avrete 50 patate fatte rotonde, grosse come noci, cotte con un po' d' acqua e sale ed un po' di butirro, cotte al punto scolate l' acqua, aggiungete un bicchier di salsa vellutata, un po' di prezzemolo trito, un pezzetto di butirro fresco, pepe, giuste di sale, versatele nel mezzo del pesce, e servitelo caldo.

3. - ROMBO ALLA BÉCHAMELLE. — Posto il rombo tagliato sul piatto come si è detto sopra al N. 2, versate sopra una buona *béchamelle* (V. *Salse*, N. 6), e servitelo caldo.

4. - PICCOLO ROMBO ALLA GRATELLA. — Avrete un piccolo rombo ben raschiato, sventrato, lavato netto come al N. 1, marinatelo 3 ore con un po' d'olio, prezzemolo trito, sale, pepe, il sugo d'un limone; sbattete 3 uova con un po' di sale ed un po' di butirro, umidite dapertutto il piccolo rombo, coperto di pane grattugiato fino, posto sulla gratella al fuoco dolce, fatelo cuocere adagio, colorito biondo d'ambe le parti, cotto al punto, mettetelo sul piatto con sopra un po' di butirro appena fuso, un po' di prezzemolo, e 4 funghi all'aceto triti fini, il sugo d'un limone, pepe, sale, e servitelo caldo.

RONDONINO. — Il rondonino (*hirondelle*), pesce di forma romboide, colle scaglie fatte a spine, ha la carne bianca, è ottimo cotto alla gratella. Prima sventrato, lavato, marinato tre ore come sopra pel piccolo rombo, posto sulla gratella, cotto d'ambe le parti, levate tutta la pelle e le spine, rendetelo bianco, ben netto, ponetelo sul piatto, e servitelo con una *maître-d'hôtel* o guernito con cipolline cotte d'un bel color biondo, con butirro, sale ed un po' d'acqua. Si serve pure in ogni modo come il rombo.

Della RAZZA. *Introduzione.* — La razza è un pesce rotondo con lunga coda, che abbonda nel mare vicino alla Sardegna, ed in vicinanza di Nizza, ve ne sono di diversa grossezza, la migliore è la razza affibbiata; in generale la razza è un pesce ordinario, benchè di buon gusto; vuol esser mortificata di qualche giorno avanti di cuocerla. Si pesca in luglio ed agosto.

1. - RAZZA IN SALSA ROBERT. — Nettate e fate cuocere una razza con acqua e sale ed un po' d'aceto come pel rombo, e servitela intiera su tovaglia con prezzemolo verde all'intorno, e la salsa servitela nella salsiera a parte, fatta magra (*v. salse n.* 16).

2. - RAZZA AL BUTIRRO NERO (AU BEURRE NOIR). — Prendete un pezzo di razza tagliato a pezzi larghi 3 dita e lunghi 4, poneteli in tegame coperti d'acqua, un po' d'aceto, sale, prezzemolo, una cipolla tagliata, fateli bollire adagio per 12 minuti, scolate l'acqua, levate loro la pelle e le reste, resa netta bianca ponetela sul piatto, e versate sopra il butirro nero (V. *Salse*, *n.* 35), col prezzemolo fritto verde.

3. - RAZZA IN SALSA ALLA MATELOTE. — Preparate cotto

un pezzo di razza reso netto e bianco come sopra, posto sul piatto, guernitelo d'una *matelote* (V. *salse*, *n.* 27), e servitelo caldo.

4. – RAZZA ALLA CONTADINA. — Avrete un bel pezzo di razza, levate la pelle, ben nettata e lavata con acqua bollente ed un po' d'aceto; quindi fate friggere bionde 6 cipolle mondate e tagliate a fette sottili, con 2 ettogr. di butirro nella padella, aggiungete la razza asciutta ed infarinata, fatela cuocere un po' colorita d'ambe le parti, aggiungete un bicchier di vino bianco, spezie, sale, pepe, fate bollire un poco, e servitela calda con le cipolle sopra.

5. – RAZZA FRITTA ALLA NIZZARDA CON PURÉE DI TOMATICHE. — Preparate un bel pezzo di razza come s'è detto sopra al N. 4, pelata bianca, tagliata a filetti come nastri, marinata 3 ore con un po' d'olio, il sugo di limone, sale, prezzemolo, pepe, asciugateli, infarinateli e fateli friggere a grande olio bollente nella padella sul fuoco ardente, cotti al punto, abbronzati, sgocciolati su tovaglia, poneteli sul piatto, versando sopra una *purée* di tomatiche (V. *salse*, *n.* 83) più liquida, e serviteli caldi.

SGOMBRO. — Lo sgombro (*maquereaux*), pesce che ha la carne grassa e gustosa, ma un po' pesante, si mangia ordinariamente cotto sulla gratella.

1. – SGOMBRO ALLA MAITRE-D'HOTEL. — Nettate, sventrate, tagliate le ali a 4 sgombri, lavateli bene, marinateli 3 ore con un po' di sale, olio e limone, fate loro un taglio lungo 4 dita e profondo da ambedue le parti vicino le reste della schiena, mettete un po' di butirro con prezzemolo trito ed il sugo di limone nel taglio e nel ventre del pesce; posti sulla gratella con sotto un foglio di carta unto, cotti d'ambe le parti sul fuoco moderato, deponeteli sul piatto, e versatevi sopra una *maître-d'hôtel* fatta magra (*v. salse*, *n.* 29).

2. – SGOMBRO COTTO IN SALSA ALL'INGLESE. — Avrete 4 sgombri preparati per la graticola con il butirro nel taglio e nel ventre allo stesso modo di sopra, inviluppateli entro un foglio di carta unta d'olio, posti sopra la gratella, fateli cuocere adagio con fuoco dolce, cotti al punto, netti dalla carta, spolverizzati di sale, recateli sul piatto, e serviteli caldi con sopra una salsa all'inglese (*v. salse*, *n.* 23).

3. – SGOMBRO ALLA CASALINGA. — Nettate 3 sgombri, lavati, netti e tagliati in 4 pezzi od intieri. Mettete in tegame sul fuoco 2 cipolle ed un po' di prezzemolo triti, con 1 et-

togr. di butirro, fate friggere un poco, aggiungete il pesce infarinato, fatelo cuocere un momento, versate un bicchier di vino bianco, fate bollire, cotto un po' ristretto con sale, spezie, pepe, digrassate la cottura, e serviteli caldi.

Dello STORIONE. *Introduzione.* — Lo storione è un pesce colla testa fatta a becco, e dei grossi scaglioni sul dorso e nei fianchi a forma di corazza, è cartilaginoso, serve per fare della colla, ha la carne bianca, d'un eccellente gusto ma però un po' pesante allo stomaco, viene d'un'enorme grossezza, perfino del peso di 100 chilogr. e di due metri e mezzo di lunghezza; si pesca nel mare Mediterraneo ed altrove, ed al suo rimontare dei fiumi, come nel Po. Il migliore è di mezzana grossezza e giovine.

1.-STORIONE INTIERO PER GRAN PRANZO GUERNITO ALLA CHAMBORD. — Avrete un bello storione, sventratelo, tagliate 3 nodi delle vertebre, levate il nervo, staccate le branchie di dietro le orecchie, tagliate le ali, lavatelo ben netto, e ponetelo in navicella con cipolle, carote, prezzemolo, sedano mondati e tagliati a fette, timo, lauro, fate rosolare con butirro, bagnando di tanto in tanto col vino di Marsalla ed acqua, un po' di sale, fate cuocere adagio, coperto con fuoco sopra, od al forno caldo, finchè sia cotto tenero, levate gli scaglioni senza guastare la pelle. Ponetelo sopra un gran piatto ovale, e guernitelo d'una bella guernitura alla *chambord* (*v. salse*, *n.* 72) posta simmetricamente e di bella figura, staccate la cottura, digrassatela, passatela alla stamigna, ridotta unitela alla salsa, e servitela nella salsiera a parte.

2. - STORIONE SAUTÉ AI TARTUFI BIANCHI. — Prendete 1 chilogr. di buon storione, tagliato a ruotelle larghe 6 centimetri e spesse un dito, schiacciate leggermente, ponetele in una tegghia con butirro chiarificato sotto, posto al fuoco ardente un po' avanti di servire, cotte un po' colorite d'ambe le parti, scolate il butirro, aggiungete un mezzo bicchiere di buon vino bianco, un po' di sale, pepe, cotte ristrette, ponetele sul piatto in corona, e versate nel mezzo la salsa ai tartufi bianchi (*v. salse*, *n.* 25), e servitele calde.

3. - GRENADINS DI STORIONE PICCATI AI PISELLI. — Avrete un pezzo di storione, tagliatelo a fette spesse il dito, larghe 7 centimetri, schiacciate leggermente, piccatele metà con tartufi neri cotti in vino nero, ponetele in tegghia con butirro chiarificato, fatele cuocere con fuoco sopra, appena asciutte,

un po' colorite, versatevi mezzo bicchiere di vino bianco, cotte ristrette con un po' di sale, pepe, disponetele sul piatto coi piselli verdi cotti (*v. salse*, *n.* 99), e servitele calde.

4. – STORIONE STUFATO ALLA BORGHESE CON FUNGHI. — Prendete un pezzo di storione, lavatelo con acqua ed aceto, legato con filo spago, ponetelo in tegame con 2 cipolle mondate e tagliate, prezzemolo, 2 acciughe lavate e nette dalle reste, tritate tutto fino, con 1 ettogr. di butirro, fatelo friggere, aggiungete un po' di farina bianca scuotendo il tegame, e cuocendo versate 2 bicchieri di vino bianco, sale, pepe, aggiungete 4 ettogr. di funghi freschi, lavati, nettati, e tagliati a fette sottili; fate cuocere adagio, finchè tutto è tenero, e levate la pelle allo storione, ponetelo sul piatto, e servitelo coi funghi sopra.

5. – POLPETTE DI STORIONE ALLA PURÉE DI TOMATICHE.— Tagliate delle fette di storione sottili, larghe 7 centimetri, un po' schiacciate e pareggiate; fate una farcia cogli avanzi (V. N. 2, *pag.* 75), tutta finita unitele un po' d'aglio e prezzemolo trito, e formate le polpette, rotolate leggermente sulla tavola infarinata, ponetele in tegame con butirro sotto, fatele cuocere adagio, aggiungendo un po' d'acqua, sale, pepe, quasi cotte a fondo, scolate il butirro, versate la *purée* di tomatiche (*v. salse*, *n.* 83), ma più chiara, fate bollire un poco, ponetele sul piatto con la salsa sopra e servitele calde.

1. – STORIONE IN BLANQUETTE PER RIPIENO D'UN VOL-AU-VENT. — Fate cuocere un pezzo di storione nel *court-bouillon* (V. *n.* 2, *pag.* 74), cotto al punto, lasciatelo raffreddare un poco, tagliatelo a pezzetti, ponetelo in tegame con 20 *quenelles* fatti d'una farcia come al *N.* 2, *pag.* 75, grossi e rotondi come noci, cotti con acqua e sale, più 2 ettogr. di tartufi bianchi lavati, nettati, tagliati a fette sottili, gettateli col pesce e versate sopra una buona salsa alemanda (V. *Salse*, N. 8), unite tutto bene assieme, col sugo d'un limone, e giusto di sale, servitelo caldo.

SARDELLA. — La sardella, piccolo pesce di mare, molto stimato, difficile a noi d'averle fresche, si mangiano ordinariamente fritte (*v. fritture*, *n.* 106), più si fanno al *gratin*, prima disquamate, sventrate, lavate, nette dalle branchie, marinate due ore con un po' d'olio, il sugo di limone, una cipollina trita con un po' di prezzemolo e sale, ponetele sul piatto che resista al fuoco, con l'istessa marinata ed un po'

di butirro fuso, ben spolverizzate di pane pesto, umidite di butirro, cotte un po' colorite al forno, nettate il piatto e servitele calde. Si mangiano ancora conservate nelle scatole col metodo Appert, e conservate col sale come le acciughe in insalata (*v. hors-d'œuvres*).

Della SOGLIOLA. *Introduzione.* — La sogliola, pesce di mare piatto, con gli occhi da una sola parte, non molto grosso, ve ne sono di diverse specie; in generale sono molto stimate, hanno la carne bianca, d'un eccellente gusto, e facile a digerirsi.

1. - SOGLIOLA ALLA VENEZIANA. — Avrete 4 belle sogliole, levate la pelle d'ambe le parti, sventratele, lavatele, ponetele in tegame con 1 cipolla trita, un po' di prezzemolo, un bicchier di vino bianco, sale, pepe, un po' d'acqua, cotte bollendo 12 minuti. Fate cuocere un po' di butirro con un po' di farina, versate la cottura tramenando, finchè formi una salsa, più mezzo bicchiere di fior di latte, fate cuocere a salsa ristretta, disposti i pesci sul piatto, versate sopra la salsa e servitele calde.

2. - SOGLIOLE ALL'INGLESE GUERNITE DI PATATE. — Pelate 4 sogliole, sventratele, tagliate loro le ali, lavatele ben nette, marinate 3 ore con un po' di prezzemolo e cipolla triti, un po' d'olio fino, il sugo d'un limone, sale, pepe, intrise nel butirro fuso sbattuto con 3 rossi d'uovo, un po' di sale, ravvolte nel pane grattugiato fino, ponetele sulla gratella al fuoco moderato, cotte di color dorato d'ambe le parti, disponetele sul piatto con delle patate tagliate a dadi grosse il dito, cotte con un po' d'acqua, sale ed un pezzetto di butirro, cotte tenere, scolate l'acqua, unite un po' di prezzemolo trito, un po' di butirro, il sugo d'un limone, sale, pepe, mischiate bene, versate all'intorno, e servitele calde.

3. - SOGLIOLE FRITTE ALL'OLIO. — Tagliate le ali a 4 sogliole, sventratele, lavatele ben nette, marinate 3 ore con olio, il sugo di limone, prezzemolo, una cipolla mondata e tagliata, asciugatele, infarinatele, friggetele, e servitele scottanti, fritte al punto, spolverizzate di sale (V. *Fritture*, N. 97).

4. - FILETTI DI SOGLIOLE BIGARRÉS ALLA REALE. — Fate 12 filetti di 6 sogliole mezzane, cesellatene (*bigarrez*) 6 di tartufi neri e 6 con un rotondo di tartufi neri sopra, poneteli in tegame con butirro sotto, cotti al momento con fuoco sopra, spolverizzati di sale, poneteli sul piatto in co-

rona con in mezzo un *ragout* fatto con code di gamberi, funghi torniti, 20 *quenelles* fatti con farcia come al N. 2, *pag.* 75, grossi come avellane, cotti con acqua e sale, sgocciolati, ed unite tutto ciò ad una buona salsa alemanda, versatela nel mezzo, e serviteli caldi.

5. - SOGLIOLE AL GRATIN. — Fate 10 filetti di 5 sogliole mezzane, marinati 3 ore con un po' di cipolle e prezzemolo triti, un po' d'olio, il sugo d'un limone, sale, pepe, asciugateli e copriteli d'una farcia fatta come al N. 2, *pag.* 75, rotolateli a forma di polpette, poneteli sul piatto con farcia tramezzo formando una corona, spolverizzati di pane pesto, umiditi di butirro fuso, poneteli nel forno caldo; cotti un po' biondi, nettate il piatto, e servitele con nel mezzo un *ragout* ai funghi (V. *Salse*, N. 69).

TRIGLIA. *Introduzione.* — La triglia è un pesce molto stimato, è rossa come il pesce cappone, si trattiene fra gli scogli, e v'è quella che sta in alto mare, ed è ancor migliore; la triglia ha la carne bianca, d'un ottimo gusto, e facile a digerirsi

1. - TRIGLIA SULLA GRATELLA IN SALSA ALLA MAÎTRE-D'HÔTEL. — Avrete 6 belle triglie, sventratele, disquamatele, tagliate le ali, levate le branchie da dietro le orecchie, lavatele bene, marinatele 3 ore con un po' di cipolle e prezzemolo triti fini, un po' d'olio, il sugo d'un limone, sale, pepe, ponetele sulla gratella al fuoco moderato, cotte al punto d'ambe le parti, deponetele sul piatto, e versate sopra la salsa alla *maître-d'hôtel* (V. *Salse*, N. 28), e servitele calde.

2. - TRIGLIE IN SALSA ALLA PROVENÇALE. — Levate i filetti a 6 triglie, marinateli 3 ore come sopra al N. 1, asciugati, infarinati, fritti con olio bollente (V. *Fritture*), disponeteli sul piatto con sopra la salsa fatta con 3 rossi d'uovo duri ben macinati con mezzo bicchiere di salsa bianca, un cucchiaio di mostarda, un po' d'aceto, sale, pepe, un po' d'olio fino, un po' di prezzemolo e d'aglio triti fini; unite tutto bene sul fuoco tramenando forte, appena calda versatela sopra, e serviteli caldi.

3. - TRIGLIE IN SALSA AI CAPPERI. — Avrete 4 belle triglie, nette come s'è detto al N. 1, legate la testa, ponetele in tegame con 2 cipolle, un po' di carota, prezzemolo, mondati e tagliati, 2 bicchieri di vino bianco, altrettanto d'acqua, sale, pepe, fatele cuocere adagio coperte finchè sono

tenere, e servitele sul piatto con una tovaglia sotto e del prezzemolo verde all'intorno, e la salsa ai capperi nella salsiera a parte (V. *Salse*, N. 10).

4. - FILETTI di triglie in salsa alle ostriche. — Levate i filetti a 6 triglie, decorateli di foglie di prezzemolo, umiditeli con un po' di bianco d'uovo come pei filetti di carpione (V. N. 4), posti in tegame, fateli cuocere allo stesso modo dei carpioni, disponeteli sul piatto in corona, e versate nel mezzo la salsa alle ostriche (V. *Salse*, N. 14).

Del TONNO. *Introduzione.* — Il tonno, pesce di mare che viene assai grosso, abbonda nel Mediterraneo, ha la carne rossa che pare di bue, ben cucinata, riesce assai di buon gusto, ma è un po' riscaldante e pesante allo stomaco; il ventre è la miglior parte, ma bisogna digrassarlo bene.

1. - TONNO arrostito sulla gratella con cipolline. — Prendete una fetta di ventresca di tonno larga 1 decimetro e lunga 2, levatele la pelle, marinatela con un po' d'olio fino, il sugo di due limoni, una cipolla, prezzemolo, mondati e tagliati, sale, pepe, lasciate così per 2 ore, posta sulla gratella al fuoco moderato, rivolta e bagnata di tanto in tanto con l'istessa marinata, cotta non più rossa nel mezzo, disponetela sul piatto con intorno le cipolline cotte rosolate (V. *Salse*. N. 91), e servitela.

2. - TONNO stufato alla borghese. — Tritate una cipolla, prezzemolo, un po' d'aglio, 3 acciughe lavate e nette dalle reste, ponetele in tegame con un ettogr. di butirro, fate friggere un poco, aggiungete un po' di farina tramenando, aggiungete un bicchiere di vino bianco con mezzo bicchiere d'aceto, sale e pepe. Avrete una bella fetta di tonno fresco, marinata prima come sopra al N. 1, levatele la pelle, ponetela in tegame con la salsa, fatela cuocere adagio ben coperta finchè cotta tenera, ponetela sul piatto, digrassate la salsa, e versatela sopra.

3. - FILETTI di tonno alla purée di patate — Prendete un pezzo di tonno, fate delle fette lunghe 4 dita, larghe 2 e spesse uno, schiacciate leggiermente, marinatele come al N. 1, ponetele in tegghia sul fuoco con un ettogr. di butirro, fatele cuocere un po' colorite d'ambe le parti, spolverizzate di sale, disponetele sul piatto in corona con la *purée* nel mezzo (V. *Salse*, N. 84), e servitele calde.

4. - SAUTÉ di tonno alla périgueux. — Avrete un bel

pezzo di tonno fresco, tagliate delle ruotelle larghe 6 centimetri e spesse un dito, marinate 3 ore come al N. 1, schiacciate un po' leggiermente, ponetele in una tegghia con butirro sotto, un po' avanti di servire ponetele sul fuoco ardente, colorite e cotte d'ambe le parti, scolate il butirro, e versate mezzo bicchiere di vino di Marsalla, fate bollire un momento tutto assieme a cottura ristretta, disposte sul piatto, versate sopra la cottura digrassata e ridotta con la salsa *Périgueux* (V. *Salse*, N. 37).

5. - TONNO PANATO IN SALSA TARTARA ALLA RAVIGOTE. — Preparate dei *sautés* tagliati e marinati come sopra, intrisi nell'uovo sbattuto con un po' di sale, rivolgeteli nel pane grattugiato fino, poneteli su tortiera con butirro sotto, metteteli sul fuoco moderato un po' avanti di servire, cotti biondi d'ambe le parti, disponeteli sul piatto con nel mezzo la salsa tartara alla *ravigote* (V. *Salse*, N. 55).

6. - MODO DI CONSERVARE IL TONNO PER QUALCHE TEMPO. — Avrete un bel pezzo di tonno, levate le ossa di mezzo, e pelatelo, ponetelo in tegame con cipolle, carote, prezzemolo, timo, lauro, 4 garofani, sale, pepe, ed un bicchiere d'olio fino, fate rosolare un poco la verdura, aggiungete 3 parti di vino ed una parte d'aceto di tanto in tanto finchè è cotto, colla cottura asciutta, senza prendere odore di bruciato, lasciatelo raffreddare, indi ponetelo in un vaso di maiolica o terra, copritelo d'olio fino, tenetelo ad un luogo fresco coperto, e servitevi all'occorrente per insalata ed altri piatti.

7. - BOUTARGUE E CAVIAR DI TONNO O STORIONE. — Questo non è altro che le uova dei suddetti pesci, cioè preso il pesce femmina, sventratelo levando tutte le uova, lavatele con vino bianco, stendetele sulla gratella di latta coi buchi stretti, con un pezzo di tela ordinaria sotto unta d'olio fino, si fanno seccare al sole od al forno tiepido, caricandole di sale pesto, con un po' di spezie e pepe d'ambe le parti, rivolgendole di tanto in tanto finchè sono abbastanza asciutte da formare una pasta con olio fino ed un po' d'aceto forte, come una melata densa, ponetele nei vasi con alto il dito d'olio sopra, e si conserva all'occorrente. Questo è detto *boutargue*. — Il *caviar* si prepara allo stesso modo, ma si passa la pasta al setaccio avanti di metterla nei vasi, e si mette nelle budella grosse compressate fra due assetti di legno che non abbiano cattivo odore, e si finisce di seccarle al

fornello sospese in modo che prendano il calore e non il fumo. Si fa pure il *caviar* con le uova della femmina del pesce cappone, del lupino, dell'ombrina, ecc. allo stesso modo.

ARTICOLO 13°

DEI COMPOSTI

INTRODUZIONE.

Per le pietanze composte bisogna badare che l' essere buone o cattive dipende da ciò che s'impiega, e dalle ben proporzionate dosi, che siano leggiermente profumate di droghe, giuste di sale, piuttosto meno che più, che nel comporre le parti componenti abbiano il loro vero buon gusto, come il butirro sia fresco, le uova fresche, la farina di meliga macinata di fresco e d' un buon odore, il formaggio parmigiano o gruvera o fontina che non siano rancidi, l'olio, il lardo, il giambone, il presciutto, le acciughe, l'aceto, tutto ciò abbia buon gusto e buon odore. Non bisogna soltanto fidarsi della bella vista nel comperarle, ma bisogna gustarle per essere sicuri dell'esito. Impiegare la farina bianca detta di semola che è la migliore, essa deve essere bianca giallognola, e non troppo vecchia, il risone deve sostenere la cottura bollendo in acqua almeno 20 minuti senza disfarsi, ed avere buon odore; le paste di Napoli, i maccaroni, le pastine di Sardegna, le paste di Genova sono le migliori, ma che non abbiano cattivo odore, poichè ciò accade quando stanno lungo tempo chiuse in armadii privi d'aria; con questa regola non si può mancare di fare buoni composti.

1. - AGNOLOTTI AI TARTUFI BIANCHI IN UN BORDO. — Preparate ben finiti gli agnolotti, cotti al punto con acqua e sale (V. *Zuppe*, N. 39). Mettete in tegame delle cotture di carne o sugo ridotto a siroppo, un pezzo di butirro fresco, un ettogr. di tartufi bianchi, lavati, nettati e tagliati a fette sottili, uniti al sugo, aggiungete gli agnolotti ben sgocciolati, mischiateli scuotendo il tegame con un po' di pepe, noce moscata, formaggio parmigiano grattugiato fino, giusti di sale, versateli nel mezzo d'un bordo di farcia decorato di tartufi bianchi (V. *Composti*, *art.* 13, N. 5).

2. - AGNOLOTTI À LA REINE DI VOLAGLIA O GIBIER. — Fate e finite gli agnolotti come sopra al N. 1, ma senza tartufi, ed invece del sugo ridotto, mischiatevi una buona *reine* di volaglia o di *gibier*, e serviteli in piatto profondo o terrina. Si può ancor mischiare invece della *purée* di volaglia o *gibier* una buona salsa spagnuola, o *béchamelle*, o vellutata, od una *purée* di tomatiche. S'intende che queste *purées* siano passate fine e di buon gusto, e serviteli come sopra.

3. - AGNOLOTTI ALLA CASALINGA. — Fate e finite gli agnolotti come al N. 40 (*Delle zuppe*), ma aggiungete il tritume delle erbe, come borrana, bietola, cerfoglio, pimpinella, aglio, prezzemolo, un po' d'erba di S. Pietro, tutto nettato, lavato e trito fino, fritte un poco con butirro, unitele bene, finiteli e serviteli come s'è detto al N. 40, ma più asciutti.

4. - AGNOLOTTI DI MAGRO FARCITI D'UOVO. — Grattugiato fino un pezzo di mollica di pane bianco, fatelo ammollire sul fuoco con fiore di latte, aggiungete tramenando forte delle uova sbattute, finchè cuocendo si formerà una pasta molletta, passatela al setaccio, aggiungete del sale, pepe, noce moscata, formaggio parmigiano grattugiato fino, un po' d'erbe d'odore trite fine e fritte con butirro, o meglio un po' di tartufi bianchi triti fini, qualche rosso d'uovo, tutto ben unito. Quindi formate gli agnolotti (V. *Zuppe*, N. 39), cotti al punto con acqua e sale, sgocciolati, riponeteli in tegame con butirro, formaggio grattugiato fino, un po' di salsa spagnuola o *béchamelle* magra ridotta, noce moscata, pepe, giusti di sale, tutto ben unito, scuotendo il tegame, serviteli caldi sul piatto profondo od in terrina. Si può aggiungere alla farcia un po' di ricotta, e per accomodarli si può mettere tartufi bianchi, *purée* di tomatiche, delle erbe d'odore trite, come s'è detto al N. 3.

5. - BORDO DI FARCIA DECORATO AI TARTUFI NERI. — Fate una buona farcia a *quenelles* come s'è detto al N. 1, *pag.* 74, tutta finita ponetela in tegame, aggiungete delle uova ed un po' di salsa alemanda, o *béchamelle*, o spagnuola, sbattuta ben unita, giusta di sale e di buon gusto, gettatene un pezzetto nell'acqua bollente salata, lasciatela appena fremere per 12 minuti, tratta fuori, se si tiene bene insieme, è segno che va bene, e se è troppo tenera, aggiungete delle uova, e se è troppo dura, aggiungete della salsa o

fiore di latte ridotto, e fate finchè vada bene; versatela nello stampo a bordura di latta o di rame unto di butirro e decorato di tartufi neri o bianchi, o lingua salata, o cocomeri verdi, e fate in modo nel versare la farcia di non guastare la decorazione, ponetelo in tegame accanto al fuoco con acqua bollente che non oltrepassi i tre quarti dell'altezza dello stampo, coperto il tegame con fuoco sopra, lasciatelo così senza bollire finchè sia rappreso, versatelo sul piatto, e servitelo con in mezzo le animelle d'agnello alla *financière* (V. *Agnello*, N. 1). Questo bordo si fa di magro con la farcia magra fatta come al N. 2, *pag*. 75, allo stesso modo del suddetto, e si serve pieno di un intingolo magro.

6. – **BORDO**, OSSIA FLAN À LA REINE DI VOLAGLIA O GIBIER. — Fate la quantità necessaria per empire lo stampo di una buona *reine* di volaglia o *gibier* (V. *Salse*, Ni. 102 e 103), mischiatele 5 uova sbattute con un po' di sale; indi per miglior regola di sodezza mettetene un poco entro un piccolo stampo o tazza, fatela rapprendere nell'acqua bollente in tegame come sopra, e se è troppo soda aggiungete del brodo o salsa bianca, e se è troppo tenera aggiungete delle uova sbattute con sale, e così sarete sempre certi del buon esito, ungete lo stampo, empitelo del preparato, fatelo rapprendere all'acqua bollente come s'è detto sopra al N. 5, rinversatelo sul piatto, e servitelo pieno d'un intingolo di piselli o sparagi verdi (V. *Salse*, Ni. 98 e 99).

7. – **BORDO** O FLAN D'INDIVIA PIENO D'UNA MACÉDOINE. — Fate la *purée* d'indivie (V. *Salse*, N.° 86), unitela a 6 uova sbattute con sale, pepe, noce moscata, formate il bordo e finitelo come sopra al N.° 6, empitelo d'una *macédoine* (V. *Salse*, N.° 88). Si fa allo stesso modo il bordo di spinaci, e si empie di patate in salsa bianca fatte rotonde.

8. – **BORDO** DI POLENTA DECORATO DI TARTUFI BIANCHI. — Mettete un tegame sul fuoco con acqua e sale, o brodo fresco, quando bolle mischiate poco per volta della farina di meliga macinata di fresco, passata al setaccio non troppo fino, e formate così una poltiglia ben liscia tramenando forte, tratta accanto al fuoco fatela cuocere adagio tramenando di tanto in tanto affinchè non s'attacchi al fondo, e non prenda cattivo odore di bruciato o fumo, cotta 20 minuti, che non senta più il gusto di crudo, conditela con butirro fresco abbondantemente, buon formaggio parmigiano

grattugiato fino, giusta di sale, rendetela ben liscia, colante e d'un ottimo gusto, versatela nello stampo decorato di tartufi bianchi netti, lasciatela raffreddare un poco, rinversatela sul piatto e servitela con nel mezzo un buon *sauté* di volaglia ai tartufi (V. N.° 9, *Pollastri*, art. 11).

Si fa allo stesso modo di magro, empiendola d'una *fondue* (V. art. 13, N.° 22).

9. - BORDO DI TAGLIATELLI RIPIENO DI CORATELLA ALLA SPAGNUOLA. — Fate con 3 uova dei tagliatelli, finiteli in tutto come al N.° 56 *delle fritture*, aggiungete 30 gram. di tartufi bianchi lavati, nettati e tagliati a fette sottili, giusti di sale e di buon gusto, versateli nello stampo unto di butirro fresco, lasciateli raffreddare un poco, rinversatelo sul piatto, empitelo della coratella di vitello alla spagnuola (V. *Vitello*, N.° 25) e servitelo caldo.

10 - BORDO DI RISO GUERNITO DI SAUTÉ DI FAGIANO ALLA PIEMONTESE. — Fate cuocere 4 ettogr. di buon risone netto con un buon sugo fatto di fresco, ben colorito e di buon gusto, cotto 25 minuti, coperto a fuoco ardito, guardando che non s'attacchi al fondo, che non prenda cattivo odore, cotto al punto, conditelo con un ettogr. di butirro fresco, 40 gram. di formaggio parmigiano o gruvera grattugiato fino, pepe, noce moscata, giusto di sale, 30 grammi di tartufi bianchi, lavati, nettati e tagliati a fette sottili, unite tutto bene, versatelo nello stampo, lasciatelo raffreddare un poco, rinversatelo sul piatto, empitelo di *sauté* di fagiano e servitelo.

11. - BORDO DI RISO ALLA FRANCESE CON UNA FINANCIÈRE. — Nettate e lavate 3 ettogr. di risone, ponetelo in tegame con due volte il suo volume di buon brodo bianco, un ettogr. di butirro fresco o grasso di volaglia cotto di fresco, con sopra un rotondo di carta unta; fatelo bollire adagio, appena che freme, coperto, lasciatelo cuocere finchè s'impasti sotto la pressione delle dita, tramenando di tanto in tanto ed aggiungendo del brodo se fa bisogno, però badate bene che deve essere ben cotto, bianco ed asciutto, tratto dal fuoco, schiacciatelo poco per volta, formando una pasta con il cucchiaio di legno, giusto di sale, quindi formate il bordo sopra un piatto che vadi bene al fuoco, o su tortiera formate il disegno con il coltello, o con un pezzetto di carota, (V. N.° 1, *Tav. X*), oppure empite uno stampo lavorato, unto di butirro, comprimete bene il riso affinchè prenda

bene la forma, rinversato sul piatto, inverniciatelo tutto con bulirro fuso e sugo ridotto; posto al forno ardente fin che abbia preso un color biondo, servitelo ripieno d'una *financière* (V. *Salse*, N.° 61) nettando bene il piatto.

12. - CROSTATA DI PANE LAVORATO CON SPINACI ALLA FRANCESE. — Avrete un bel pane bianco raffermo di 3 giorni con mollica unita, lavoratelo con il coltellino a piacere, oppure formate un vaso (V. N.° 2, *Tav. X*), indi fate dei crostini di pane per guernire il piatto di bella figura. Avrete nella padella della buona grassa o butirro chiarificato sul fuoco ardente, gettate la crostata facendola girare finchè prenda da per tutto un bel color dorato, sgocciolatela su tovaglia, fate lo stesso dei crostini; posta sul piatto con spinaci fatti alla francese all'intorno e sopra, e guernita dei crostini. Invece di spinaci si può mettere piselli, *macédoine*, cavolifiori, *émincée*, *sauté* di tartufi bianchi alla piemontese, ecc.

13. - CROSTATA DI PANE PER GRAN PRANZO ALLA CAVALIERE. — Fate fare un bel pane lungo ed alto abbastanza da poter formare una bella crostata, ben lavorata, facendo un bel disegno a genio vostro, oppure come il disegno (V. N.° 3, *Tav. X*), friggetela d'un bel color dorato come sopra al N.° 12, sgocciolata su tovaglia, vuotata netta, deponetela sul piatto, drizzatele sopra una buona *fricassée* di pollastri alla cavaliere, posta di bella figura tanto sopra che all'intorno (V. *Volaglia*, N.° 12, *Pollastri*). Si può ancora empirla con ogni sorta d'intingolo, tanto di carne, che di pesce.

14. - CHENELLI (QUENELLES) ALLA REALE (GNOC). — Mettete in tegame 2 bicchieri di buon latte, un ettogr. di butirro, un po' di sale, fate bollire, gettate 3 ettogr. di farina bianca setacciata fina, tramenate forte finchè formerete una pasta molletta, ben liscia, lasciatela asciugare adagio sul fuoco, tratta fuori lasciatela un po'raffreddare, aggiungete 10 uova poco per volta mescolando forte, ben unita, quando incomincia appena ad attaccare alle dita, e che è abbastanza molle, mettete un po' di formaggio grattugiato fino, pepe, noce moscata, giusta di sale unitela bene, versatela sopra la tavola bene infarinata, formate dei bastoncini lunghi, grossi il dito, tagliateli lunghi 2 dita, schiacciateli colla punta del dito contro la parte liscia della grattugia o cucchiaio bucato, ponetele sul setaccio, intendendo sempre da per tutto bene infarinato. Mettete un tegame con acqua e

sale sul fuoco, gettateli entro quando l'acqua bolle forte, tratti accanto fate bollire adagio, coperti finchè sono cotti teneri, scolateli, conditeli in tutti i modi come s'è detto degli agnolotti tanto di grasso che di magro (V. N.° 1).

15. - CHENELLI ALLA SAVOIARDA. — Fate la pasta come s'e detto sopra al N.° 14, ma fatene più poca, quando è tutta finita, aggiungete altrettanto di patate pelate, cotte con acqua e sale, sgocciolatele, passatele al setaccio, unitele assieme, aggiungete 2 uova, un pezzetto di butirro, giusta di sale, formate i chenelli come sopra, e conditeli in tutti i modi come gli agnolotti al N.° 1. Si può ancora aggiungere le erbe d'odore come per gli agnolotti al N.° 3.

16. - CHENELLI ALLA ROMANA AL GRATIN. — Mettete un tegame sul fuoco con due bicchieri di latte, altrettanto di fiore di latte, un po' di sale, fate bollire, aggiungete della buona semola bianca giallognola poco per volta tramenando forte, formando una polentina che diverrà spessa cuocendo, tratta dal fuoco lasciatela un poco raffreddare, aggiungete 6 uova intiere poco per volta, tramenando forte affinchè resti liscia, più un ettogr. di formaggio parmigiano o gruvera grattugiato fino, un ettogr. di butirro fresco, un po' di noce moscata, pepe, giusta di sale, unitela bene. Formate un chenello con il cucchiaio a bocca, distaccandolo con un altro cucchiaio bagnato nell'acqua calda, gettatelo nell'acqua bollente e sale, fatelo fremere chelo coperto 12 minuti; questa è la prova, e devono restare teneri ed intieri colla loro forma; se sono troppo teneri, aggiungete delle uova, formateli tutti e poneteli sopra una tortiera del bordo alto unta di butirro, fateli cuocere con acqua e sale come s'è detto, tratti su tovaglia con la schiumaruola, spolverizzati di formaggio grattugiato fino, disponeteli sul piatto, umiditi di butirro, con del sugo ridotto se è giorno grasso, altrimenti butirro e formaggio, fateli prendere colore al forno caldo, e serviteli.

17. - CERTOSA (CHARTREUSE) DI QUAGLIE. — Tagliate parti eguali di carote e di rape, con uno stampo di latta detto *boite à colonne*, formando tante colonnette grosse il dito mignolo e lunghe 3 dita, fatele cuocere con acqua ed un po' di sale a metà cottura, sgocciolatele, ponetele in tegame separatamente, e mettete nelle carote un po' di butirro, sugo ed un pizzico di zuccaro; nelle rape buon brodo bianco,

un po' di butirro, un po' di zuccaro, cotte ambedue tenere, a cottura ridotta, senza colorirsi, conservate ben bianche le rape e gialle le carote. Ungete uno stampo o casserola, mettete al fondo ed all' intorno dello stampo della carta tagliata giusta, quindi cominciate dal fondo dello stampo sulla carta unta a formare un disegno (V. N.° 4, *Tav. X*) con un giro di carote e l' altro di rape, finito il fondo, incominciate il primo giro in alto; sbattete due uova con un po' di pane pesto fino, passatene un po' leggermente sopra la verdura col pennello, e ciò tiene la verdura che non cada. Indi avrete due teste di cavoli cotte alla *braise* a cottura affatto ridotta (V. *Salse*, N.° 96), giuste di sale e di buon gusto, asciugatele bene su tovaglia, mettetele nello stampo, continuate le rape e carote all' intorno sino alla cima, passatevi l' uovo sbattuto, appoggiate i cavoli comprimendo leggermente, e mettete nel mezzo 8 belle quaglie cotte (V. *Selvaggina*, N.° 4, *Quaglie*), coperte di cavoli, ponetelo nel bagno di maria con l' acqua caldissima, un po' avanti di servire; rinversato sul piatto adagio senza guastare il disegno, levate la carta, e servitela con un po' di spagnuola unita alla cottura delle quaglie digrassata e passata, più si può mettere, tanto nel farla che all' intorno, piselli verdi, sparagi, brocoli, cavolifiori. Nei giorni di magro si fa allo stesso modo, ma tutti i legumi cotti con brodo magro e butirro, e nel mezzo un intingolo di pesce.

18.-CERTOSA ovale con pernice sopra. — I legumi per le certose li potete tagliare in qualunque modo per poter formare nello stampo un disegno a modo vostro, e nel mezzo potrete mettere qualunque cosa, come: *sautés* di volaglia, di selvaggina, tenerumi di vitello, filetti di pesce, intingoli, la farete cuocere e formerete la certosa alla stessa maniera come s' è detto sopra al N.° 17, ma invece di metterli nel mezzo, si può ancora metterli sopra la certosa dopo di averla tutta finita e rinversata sul piatto, le porrete 2 pernici sopra cotte (V. *Selvaggina*, N.° 2, *Pernici*), ancora guernita con broccoli, piselli verdi, fagiuolini verdi, cipolline; e fare in modo da formare un piatto buono ed elegante per un bel pranzo (V. N.° 5, *Tav. X*) e servitela come si è detto al N.° 17.

19. - DARIOLE d' erbe fine al forno. — Prendete 4 manipoli d'erbe, come bietola, spinaci, indivia, borrana, un

po' d'aglio, una cipolla, un po' di prezzemolo, tutte pulite, lavate, tritate fine, spremete via l'acqua, ponetele in tegame con due ettogr. di butirro, fatele friggere, finchè siano asciutte, aggiungete 1 ettogr. di farina bianca di semola, fatela cuocere un poco, versate 5 bicchieri di fiore di latte tramenando forte, finchè bolla da formare una poltiglia ben cotta e spessa non più colante, con sale, pepe, un po' di spezie, un ettogr. di buon formaggio grattugiato fino ben unito, lasciate raffreddare un poco, aggiungete 8 uova intiere poco per volta ben sbattute ed unite, giusta di sale e di buon gusto, versatela nello stampo prima contornato nell' interno di pasta a timballa spianata spessa uno scudo (V. *Pasta*, N.° 5, art. 17), mettetela al forno piuttosto caldo, però che non bruci la carta, lasciatela cuocere un' ora, guardando che sia ferma nel mezzo, non troppo colorita, tratta dal forno, rinversatela sul piatto e servitela calda.

20. – DARIOLE AL GRATIN CON VOLAGLIA NELLO STAMPO.— Preparate il composto come sopra al N. 19, tutto finito con l'uovo, aggiungete un po' della buona carne, come volaglia, vitello, selvaggina, intingoli, purchè sia cotta e di buon gusto, privata dai nervi e dalle ossa, tritata fina, pestata, unitela con un po' di sugo ridotto, mischiatela con delle erbe, tutto ben giusto di sale, versatelo nello stampo ben unto di butirro chiarificato, e coperto di pane grattugiato fino, posto al forno, fatelo cuocere come si è detto sopra al N. 19, col forno piuttosto caldo, cotto al punto, che sia fermo nel mezzo, tratto fuori, lasciatelo riposare un momento, staccatelo passando il coltello tutto all'intorno dello stampo, versatela sul piatto, e servitela calda.

21. – PICCOLE DARIOLES NEGLI STAMPI O CASSETTE DI CARTA AL FORNO. — Fate il composto d'erbe tutto finito con uova come si è detto al N. 19, indi spianate della pasta da timballa (V. *pasta*, N. 5, *art.* 17), fatela sottile, tagliate tante ruotelle capaci di coprire gli stampi nell'interno, unti di butirro, comprimete la pasta con un pezzo di pasta grosso come una noce bene infarinato, e rendetela liscia, tagliate ciò che sopravanza del bordo, ed empitela del composto, fateli cuocere una mezz'ora al forno caldo, cotti nel mezzo, serviteli caldissimi. Si fanno nelle cassette di carta versando il composto appena tutto finito, e di buon gusto, come al N. 19, fatele cuocere 20 minuti al forno caldo, e servitele caldissime.

22. – **FONDUTA** (FONDUE) AL NATURALE. — Prendete otto ettogr. di formaggio grasso detto fontina, levategli la pelle, tagliatelo a pezzetti, posti in tegame con acqua fresca, scolate via l'acqua, fate fondere la fontina adagio sul fuoco lento oppure al bagno di maria, quando è fusa ben liscia, aggiungete tramenando sul fuoco 10 rossi d'uovo sbattuti con il quarto d'un bicchiere di fior di latte, passati alla stamigna, uniteli alla fonduta con 1 ettogr. di butirro fresco, tramenate sul fuoco, finchè siano rotti quei fili che forma la fontina col diventar liquida; indi si lega all'uovo e diviene spessa e liscia come una crema, senza però mai lasciarla bollire, tratta dal fuoco lasciatela un po' raffreddare mestolandola, che diverrà spessa. Giusta di sale versatela in un piatto profondo o terrina, e servitela calda.

23. – **FONDUTA** AI TARTUFI BIANCHI. — Lavate 1 ettogr. di tartufi bianchi, nettateli bene dalle macchie e dalla terra, guardate che abbiano un buon odore, tagliateli a fette sottili. Avrete la fonduta tutta finita come s'è detto sopra al N. 22, cotta ben liscia, tratta dal fuoco, mischiate la metà dei tartufi, giusta di sale versatela sul piatto, mettete il resto dei tartufi sopra, e servitela calda. Si possono mischiare dei piselli cotti verdi, o sparagi cotti e tagliati a forma di piselli ben verdi.

24. – **GATEAU** DI PATATE FARCITO ALLA SAVOJARDA. — Mettete in tegame 12 belle e buone patate pelate e tagliate a pezzi, coperte d'acqua, fatele cuocere al fuoco moderato finchè sono tenere, scolate l'acqua, asciugatele un po' sul fuoco, passatele al setaccio; riposte in tegame con 2 ettogr. di butirro fresco, sale, pepe, mettetele sul fuoco, tramenando finchè sono ben liscie, versate un terzo di bicchere di fior di latte, tratte dal fuoco unitevi 5 rossi d'uova, con i bianchi sbattuti in neve, uniteli leggiermente, giuste di sale, versatele in uno stampo ben unto di butirro chiarificato, coperto di pane grattugiato fino, empito a due terzi, poichè cresce molto, con in mezzo un *ragout* fatto come al N. 78 *delle salse*; mettetelo al forno caldo moderatamente, fatelo cuocere un'ora, finchè di color dorato, raffermo nel mezzo, rinversatelo sul piatto, e servitelo caldo. Si può ancora farlo cuocere con brace sotto, sopra ed all'intorno, e si fa ancora colle uova intiere senza sbattere in neve i bianchi.

25. – **GATEAU** SOUFFLÉ AL FORMAGGIO ED ALLE UOVA. —

Mettete in tegame 2 ettogr. di butirro con 1 ettogr. di farina bianca di semola, fatela friggere un poco, versate tramenando un litro di fior di latte, fatela bollire finchè formerà una poltiglia, lasciatela cuocere tramenando finchè sia spessa senza che si attacchi al fondo, cotta ben liscia, tratta dal fuoco, aggiungete 6 uova dure tagliate a pezzetti, un ettogr. di fontina tagliata a dadi, 30 grammi di formaggio parmigiano grattugiato fino, sale, pepe, noce moscata, sei rossi d'uovo, tutto ben mescolato, unitevi 6 bianchi d'uova sbattuti in neve ben ferma. Questo *gateau* si fa cuocere entro una terrina o piatto profondo che resista al fuoco, od in casse di carta, mettetelo al forno caldo moderatamente, e copritelo d'un foglio di carta se è troppo caldo, quando è rappreso nel mezzo e cotto di color dorato, servitelo nello stesso piatto caldo.

26. – LASAGNE DI FAMIGLIA ALLA PIEMONTESE. — Mettete sulla tavola pulita 7 ettogr. di buona farina bianca, 30 gram. di formaggio grattugiato fino, un po' di sale, 3 uova intiere, un po' d'acqua, impastate e formate una pasta un po' soda, ben unita, spianatela sottilissima, tagliate tanti nastri larghi 2 dita e lunghi 4, gettateli in tegame con acqua bollendo sul fuoco, con un po' di sale, fateli cuocere finchè sono teneri, e sgocciolate l'acqua. Riponeteli in tegame, con 2 ettogr. di butirro fresco, 1 ettogr. di buon formaggio, sale, pepe, noce moscata, 1 ettogr. di tartufi bianchi lavati, nettati e tagliati, unite tutto bene, e servitele sul piatto od in terrina caldissime. Nei giorni di grasso si mischia un po' di buon sugo ridotto, o cottura d'arrosto colorita, e se ne versa un po' sopra.

27. – LASAGNE ALLA SARDA. — Preparate delle lasagne, fatele cuocere e conditele tutte finite come s'è detto sopra al N. 26, mischiate un po' di *purée* di tomatiche, invece di tartufi, e servitele calde come sopra.

28. – LASAGNE O MONPARELLE ALLA GENOVESE. — Prendete quelle belle lasagne larghe di Genova, o monparelle, fatele cuocere con acqua e sale bollente sul fuoco finchè sono tenere, sgocciolatele bene, riponetele in tegame, conditele tutte finite come al N. 26, ed aggiungete un tritume d'erbe fatto come al N. 3 degli agnollotti, mettete tutto giusto di sale, e di buon gusto, e servitele calde.

29. – MACCHERONI ALLA BORGHESE (BOURGEOIS). — Fate

cuocere 5 ettogr. di buoni maccheroni con acqua e sale, bollendo sul fuoco finchè sono teneri, sgocciolateli, riponeteli in tegame, conditeli con 2 ettogr. di butirro fresco, un ettogr. di buona gruvera grattugiata fina, un po' di cottura di carne arrostita e sale, spezie, mischiateli bene e serviteli caldi. Se si aggiunge 30 gram. di tartufi bianchi nettati e tagliati a fette sottili, restano migliori.

30. - MACCHERONI ALLA SARDA. — Cotti e conditi sei ettogr. di buoni maccheroni come s'è detto sopra, aggiungete 1 pollastro cotto ed arrostito un po' umido, raffreddato, pelato, levategli la carne, priva dai nervi e dalle ossa, tritatela fina, unitela ai maccheroni colla cottura del pollastro staccata con sugo e ridotta, mischiateli bene, giusti di sale e di buon gusto, serviteli caldi.

31. - MACCHERONI IN SALSA BIANCA OD ALLA REINE DI VOLAGLIA. — Avrete 4 ettogr. di buoni maccheroni di Napoli o di Genova, imbianchiti 15 minuti nell'acqua bollente con un po' di sale, sgocciolateli, riposti in tegame con due bicchieri di buon brodo bianco, ed un bicchiere di fior di latte, fateli cuocere adagio finchè siano teneri a cottura ridotta, aggiungete 1 bicchiere di buona salsa vellutata (V. *Salse*, N. 3), un pezzetto di butirro fresco, un po' di formaggio parmigiano grattugiato fino, giusti di sale e di buon gusto, serviteli caldi. Si può aggiungere 1 bicchier di buona *reine* di volaglia o *gibier* (V. *Salse*, N¹. 102 e 103), invece della salsa vellutata. Piatto ottimo.

32. - MACCHERONI ALLA BÉCHAMELLE. — Imbianchite i maccheroni come sopra, riposti in tegame con 2 bicchieri di fior di latte, fateli cuocere finchè son teneri, ridotti a cottura ristretta, aggiungete due bicchieri di *béchamelle* (V. *Salse*, N. 5), 1 ettogr. di butirro fresco, 60 gram. di buona gruvera grattugiata fina, giusti di sale, pepe, noce moscata, mischiate tutto bene e serviteli caldi.

33. - MACCHERONI IN SALSA SPAGNUOLA. — Imbianchite 5 ettogr. di buoni maccheroni in acqua bollente con un po' di sale, cotti 15 minuti, sgocciolati, riponeteli in tegame con 4 bicchieri di sugo, fateli cuocere teneri a cottura ristretta, aggiungete due bicchieri di buona salsa spagnuola ristretta (V. *Salse*, N° 1), 2 ettogr. di buon butirro fresco, 40 gram. di buon formaggio grattugiato fino, un po' di pepe, noce moscata, di buon gusto, non troppo salati, d'un bel color castagno, serviteli caldi.

34. – POLENTA ALLA BERGAMASCA COGLI UCCELLI. — Mettete sul fuoco in un tegame 1 litro d'acqua e sale, ed un pezzetto di butirro, quando bolle forte mettete a parte un po' dell'istessa acqua per aggiungere all'occorrente, quindi mischiate della buona farina di meliga macinata di fresco, e d'un buon odore, passata al setaccio non troppo fino, formate una poltiglia, tramenando forte, bollendo adagio sul fuoco, affinchè resti ben liscia, e se è troppo densa aggiungete un po' dell'istessa acqua mescolandola bene, cotta adagio 20 minuti, traetela dal fuoco, conditela mischiando due ettogr. di buon butirro fresco, 1 ettogr. di buon formaggio grattugiato fino, giusta di sale, e di buon gusto. Avrete 24 uccellini cotti come al N. 1, *pag.* 228, riponeteli in uno stampo o tegame unto di butirro, ben coperto il fondo, versate sopra la polenta che sia un po' colante, lasciatela raffreddare un poco e rinversatela sul piatto con sopra la cottura degli uccelli staccata con un po' di sugo, digrassata e passata alla stamigna, e servitela calda.

35. – POLENTA FARCITA ALLA FINANCIÈRE. — Fate una polenta come sopra al N. 34, piuttosto un po' soda, tutta finita di buon gusto, versatela nello stampo unto con un po' di butirro, lasciatela raffreddare affatto, rinversatela sopra un coperto, ungete bene con butirro chiarificato lo stampo, copritelo di pane grattugiato fino, rimettete la polenta, fatele un buco nel mezzo, empitela d'un *ragout* alla *financière* (V. *Salse*, N. 61), copritelo di polenta, mettetela al forno caldo, finchè prenda un bel colore dorato all'intorno, e calda nel mezzo, rinversatela sul piatto, e servitela.

36. – POLENTA DI MAGRO FARCITA DI FONDUTA AL GRATIN. — Preparate la polenta precisamente tutta finita come si è detto sopra al N. 35, ma invece del *ragout* alla *financière*, si mette una fonduta ai tartufi bianchi fatta come sopra al N. 23; fatela prendere colore al forno, rinversatela e servitela come sopra.

37. – POLENTA ALLA BORGHESE (À LA BUORGEOIS). — Fate una polenta come s'è detto sopra, ma nel condirla mettete 1 ettogr. di butirro di meno, tutta ben finita versatela sopra una tortiera unta, spessa il dito pollice, lasciatela raffreddare, tagliatela a pezzetti rotondi come uno scudo, disponetela sul piatto in giro formando una piramide con butirro fuso e formaggio grattugiato fino tra mezzo e sopra, fatele

prendere colore al forno. Di grasso si mischia un po' di sugo ridotto col butirro fuso, e servitela calda.

38. - PANE DI TAGLIATELLI FARCITO AL GRATIN. — Formate una pasta con 3 uova intere e 4 ettogr. di farina bianca di semola abbondanti, un po' di sale, impastata ben soda ed unita, spianatela sottilissima, tagliatela a larghi pezzi, spolverizzati di farina, metteteli gli uni sopra gli altri, tagliateli a nastrelli finissimi, imbianchiteli nell'acqua bollente sul fuoco con un po' di sale, cotti teneri, sgocciolateli bene; riponeteli in tegame con due ettogr. di butirro fresco, 40 gram. di formaggio parmigiano o gruvera raschiato, purchè sia buono, un po' di sugo o cottura di carne ridotta a siroppo, sale, pepe, noce moscata. Avrete uno stampo ben unto di butirro chiarificato, coperto di pane grattugiato fino, versate entro i tagliatelli, con in mezzo un intingolo fatto come al N. 77 *delle salse*, posto al forno caldo, fategli prendere un bel colore dorato, rinversatelo sul piatto e servitelo caldo. Si fa allo stesso modo di magro, ma con l'intingolo magro fatto come al N. 75 *delle salse*.

39. - PANE (PAIN) DI TAGLIATELLI ALLA PIEMONTESE. — Preparate i tagliatelli, fateli cuocere e conditeli precisamente come sopra al N. 38; aggiungete 40 gram. di tartufi bianchi di buon odore nettati e tagliati a fette sottili; decorate uno stampo di larghe fette di tartufi bianchi, unto di butirro, versate i tagliatelli, lasciateli rapprendere, rinversateli sul piatto e serviteli caldi.

40. - PANE (PAIN) DI TAGLIATELLI ALL'ALEMANDA. — Fate una pasta soda con 4 ettogr. di farina bianca di semola, 10 rossi d'uovo, un po' di formaggio, un pezzettino di butirro, un po' di sale, bene impastata unita, spianatela sottilissima, tagliata a larghi pezzi, infarinateli, tagliateli ed imbianchiteli, cotti, sgocciolati, riposti in tegame, come s'è detto sopra al N. 38, conditeli con 1 ettogr. di butirro fresco, 40 grammi di formaggio, un bicchiere di buona *béchamelle*, giusti di sale, 60 grammi di mollica di pane di semola grattugiata fina, fritta con 1 ettogr. di butirro, un po' bionda, mischiate tutto bene insieme, indi contornate l'interno d'uno stampo di frittadine fatte nella padella con 3 uova sbattute, sale e butirro fuso, fritte un po' colorite da una parte, rinversate su tovaglia, e messe nello stampo, empitelo di tagliatelli, lasciateli raffermare, rinversateli sul piatto, e serviteli caldi.

41. - PANE DI TAGLIATELLI ALLA BORGHESE. — Impastate 6 ettogrammi di farina bianca con 2 uova, un po' di sale, un po' di formaggio raschiato fino, un po' d'acqua, spianatela sottile infarinandola, tagliatela a nastri sottilissimi, imbianchiteli nell'acqua bollente con sale, cotti teneri, sgocciolateli, indi schiacciate 3 buone acciughe lavate, nette dalle reste, con uno spicchio d'aglio, posto in tegame sul fuoco con un ettogr. di butirro fresco, fate friggere sciogliendo l'acciuga, versate i tagliatelli, aggiungete un ettogr. di buona gruvera raschiata, pepe, spezie, giusti di sale, mischiate tutto bene, versateli in uno stampo unto di butirro, lasciateli raffermare, rinversati sul piatto, e serviteli caldi.

42. - PANE (PAIN) D'INDIVIA ALLA CREMA. — Preparate una *purée* d'indivia piuttosto spessa (V. *Salse*, N. 86), passata al setaccio, aggiungete ogni cinque bicchieri di *purée* 7 uova sbattute bene e passate alla stamigna, unite bene assieme con un po' di formaggio raschiato fino, giusta di sale e di buon gusto, versatela nello stampo unto di butirro chiarificato, fatela raffermare al bagno di maria coll'acqua bollente senza che bolla, come pel bordo di farcia al N. 5, raffermo nel mezzo, versatelo sul piatto, asciugate il butirro, e servitelo con sugo sotto. Tutti i pani di verdura si fanno allo stesso modo, come *purée* di piselli, di sparagi, di cardi, di carote, ecc.

43. - PANE DI PURÉE DI TOMATICHE. — Avrete 4 bicchieri di *purée* di tomatiche un po' spessa, unite 8 uova intiere e due rossi sbattuti bene, passate alla stamigna, giusto di sale e di buon gusto, finitelo e servitelo come s'è detto sopra.

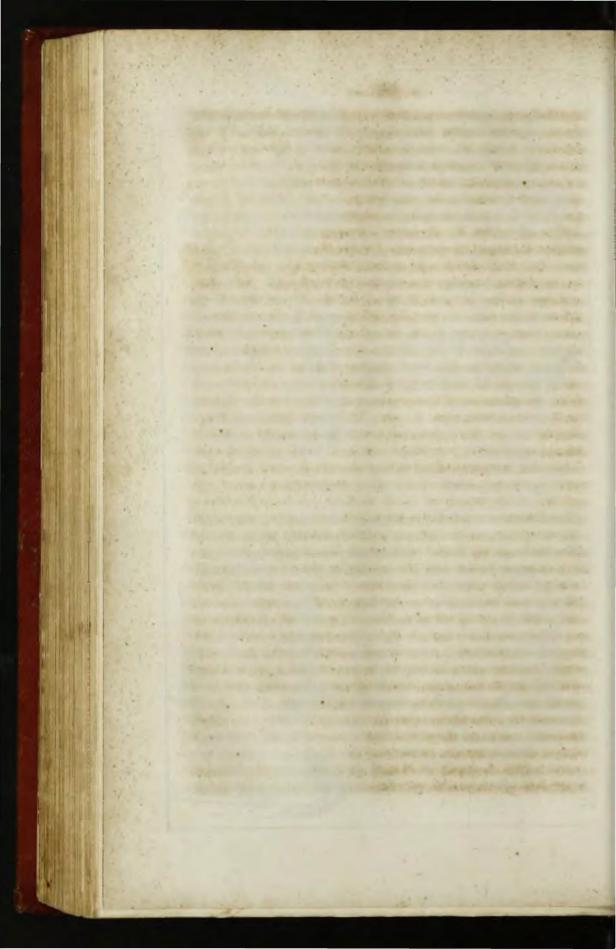
Ho descritto questo piatto per fare osservare che nei composti agri ci vuole più uova per tenerli assieme.

44. - PICCOLI PANI (PETITS PAINS) ALLA REINE DI VOLAGLIA ALLA SCARLATTA. — Decorate dei piccoli stampi di bella figura con lingua salata unti prima di butirro, versate dentro una buona *reine* di volaglia o *gibier*, preparata e finita come sopra pel bordo alla *reine* di volaglia o *gibier* al N. 6, raffermi al bagno di maria, rinversateli sul piatto, asciugate il butirro, versate un po' di sugo con un po' di lingua trita, e serviteli caldi (V. *N.* 6, *Tav. X*).

45. - PASTICCIO (PATÉ) CALDO DI POLLASTRI IN SALSA AI TARTUFI NERI. — Marinate 3 pollastri nettati e tagliati come i *sautés* di pollastri *à la Marengo* al N. 16, con un po' d'olio

fino, prezzemolo trito, il sugo di due limoni, sale. Fate un po' di farcia come al N. 1, *pag.* 74, tutta finita e passata, aggiungete un po' di lardo raschiato, un ettogr. di funghi pelati e tritati con un po' di prezzemolo. Quindi fate una pasta da pasticcio come al N. 6 *Pasta*, dopo riposata un poco, impastatela tenendola ben unita senza stracciarla, spianatela spolverizzandola di farina, formando una fascia liscia lunga 50 centimetri, e larga 14, e spessa 6 millim.; tagliate un rotondo largo 16 centimetri e spesso 7 millim.; posto sopra una tortiera ben piana con un foglio di carta unto sotto, umiditelo all'intorno con uovo sbattuto ed un po' infarinato, girate la fascia all'intorno dritta che deve restare da sè se la pasta è ben fatta e dura abbastanza; fatela attaccare al fondo con la mano dentro e fuori compressandola assieme finchè attaccando le due parti, un po' umide d'uovo, e fate in modo che non si conosca ove fu giunto, e dandole una bella forma (V. N. 7, *Tav. X*), e per miglior sicurezza che non crepi si può attaccare un nastro sottile di pasta umidita d'uovo all'intorno del pasticcio ove fu congiunto; mettete della farcia al fondo ed all'intorno con una fetta larga e sottile di lardo e di buon presciutto; quindi la volaglia con un po' di butirro fresco, un po' di sale, pepe, noce moscata, coperto di farcia, tagliate il coperchio di pasta un po' più largo del fondo, umidito d'uovo all'intorno, attaccatelo e pizzicatelo formando un bordo; fate un buco nel mezzo del coperto, attaccategli un pezzetto di pasta a forma d'un tubo onde esali il vapore, decorate il coperchio all'intorno, e pizzicato alla cima ed al fondo, fate insomma che formi una bella figura come il disegno, tutto finito, inverniciatelo bene con l'uovo sbattuto col pennello di penne, posto al forno piuttosto caldo, lasciatelo colorire dorato, e se è troppo caldo, copritelo con carta umida, quando incomincia a bollire lasciatelo 40 minuti bollendo adagio, tratto dal forno cotto d'un bel colore, scolate il butirro, e versate dentro la salsa ai tartufi (V. *Salse*, N. 34), e servitelo caldo sul piatto.

46. - PASTICCIO, OSSIA CROSTATA PER OGNI INTINGOLO. — Fate la pasta e formate il pasticcio allo stesso modo come s'è detto sopra al N. 45, dandogli la forma e decoratelo come il disegno (V. N. 8, *Tav. X*), foderatelo di carta unta nell'interno, empitelo di meliga intiera, copritelo, finitelo ed

1
2
3
4
5
6
7
8

inverniciatelo colle uova come sopra; posto al forno caldo, fategli pigliare un bel color dorato, e che la pasta sia cotta, tratto dal forno, staccate il coperchio, vuotatelo ben netto, ed empitelo di qualunque intingolo tanto di grasso che di magro, come anguilla in salsa *rémolade*, *ragout* alla *financière*, ecc. Questo bordo si fa di varie forme, come ovale, più alto, più basso, secondo il bisogno, con il coperto o senza.

47. - PASTICCIO CALDO DI QUAGLIE FARCITE ALLA SPAGNUOLA. — Spennate, sventrate, abbrustiate 10 belle quaglie ben nette, tagliate le ali, la testa, le gambe, disossatele, empitele d'un *godiveau* fatto come al N. 4, *pag.* 75, mischiando un po' di tartufi bianchi o neri, qualche fungo tagliato e prezzemolo trito, giusto di sale, formate una crosta da pasticcio, decoratela, empitela delle quaglie con farcia intorno, finitela e fatela cuocere come s'è detto al N° 45, cotta al punto d'un bel colore, digrassatela, e versate dentro un po' di salsa spagnuola ridotta con un po' di sugo, un fungo ed un po' di prezzemolo triti, il sugo di due limoni. Ogni pasticcio tanto di vitello, che di volaglia e selvaggina, si prepara a poco presso allo stesso modo come s'è detto al N. 45.

48. - PASTICCIO CALDO DI TROTA IN SALSA ALL'ITALIANA. — Prendete un pezzo di grossa trota d'un chilogr. e mezzo, nettatelo bene, levate le reste, tagliatelo a pezzetti a forma di filetti larghi 3 dita, lunghi 4 e spessi un dito, marinateli 2 ore con un po' di prezzemolo, un po' di cipolla ed aglio triti, un po' d'olio, sale, pepe, noce moscata, il sugo di due limoni. Fate una farcia magra come al *N.* 2, *Pag.* 75; formate il pasticcio, contornatelo con un po' di farcia al fondo, e mettetevi la trota; friggete un momento un ettogr. di funghi pelati e tagliati a fette, con altrettanto di tartufi neri, con un po' di butirro, prezzemolo trito, sale, pepe, lasciatelo raffreddare, e versatelo sopra la trota, copritela con un po' di farcia, finitelo e fatelo cuocere come s'è detto al N. 45, e sarà cotto dopo 16 minuti che avrà cominciato a bollire, cotto d'un bel color dorato, scolate il butirro, e versate la salsa italiana (V. *Salse*, N. 22), e posto sul piatto, servitelo caldo. Così si fa a poco presso di qualunque pesce variando la salsa ed il pesce.

49. - RISO FARCITO AL FORNO OD AL GRATIN. — Ponete in tegame 8 ettogr. di bel risone pulito, lavatelo e versa-

tegli sopra due volte il suo volume di buon sugo bollente fatto di fresco, fatelo bollire al fuoco ardito 25 minuti, aggiungete del sugo se fa bisogno, cotto al punto deve essere quasi asciutto, intiero, di color biondo, tratto dal fuoco, conditelo con 2 ettogr. di butirro fresco, un po' di sugo o cottura di carne ridotta a siroppo, un ettogr. di buon formaggio parmigiano raschiato, giusto di sale, pepe, noce moscata, e di buon gusto, versatelo in uno stampo ben unto di butirro chiarificato, e coperto di pane grattugiato fino, con un *ragout* nel mezzo, fatto come al N. 77 *Delle salse*, mettetelo al forno caldo, fategli prendere un bel color dorato, levato dal forno, lasciatelo riposare un momento, rinversatelo sul piatto staccandolo col coltello all'intorno, e servitelo caldo. Si fa allo stesso modo colorito colla brace sotto e sopra.

50. - RISO AI TARTUFI BIANCHI. — Fate cuocere del riso precisamente come sopra al N. 49, condito e tutto finito; quindi decorate uno stampo di tartufi bianchi d'un buon odore prima lavati e nettati dalle macchie nere, versate il riso con in mezzo una salsa ai tartufi bianchi (V. *Salse*, N. 25), ma senza sugo di limoni e senza prezzemolo, mischiate un po' di buon butirro fresco, lasciatelo raffermare un momento, rinversatelo sul piatto, e servitelo caldo.

51. - RISO ALLE RANE DI MAGRO. — Avrete 2 chilogr. di belle rane nette, (V. *Rane. Introduzione*), sventratele, levate la polpa delle coscie ed il fegato netto, poste in tegame con un po' di butirro, fatele friggere; indi fate friggere a parte un po' di butirro con farina, formate una salsa con un bicchiere di fiore di latte ed un bicchiere di brodo di rane, unite le rane e la salsa tutto assieme, fatela cuocere ridotta spessa, aggiungete un po' di buoni tartufi bianchi, giuste di sale, pepe, noce moscata, fate un buon brodo dei carcami ed ossature delle rane, soltanto la quantità per fare cuocere 6 ettogrammi di bel riso, cotto al punto come s'è detto al N. 49, tutto finito, condito allo stesso modo, di buon gusto, ma però di magro, senza sugo ridotto, versatelo nello stampo unto di butirro, decorato di tartufi bianchi con in mezzo il *ragout* di rane, lasciatelo raffermare un momento, rinversatelo, e servitelo caldo. Si può fare colorito col sugo magro (V. *Brodi*, N. 13).

52. - RISO MAGRO AI GAMBERI. — Preparate i gamberi ed

il brodo come s'è detto al N. 14 *Dei brodi*, ungete uno stampo o tegame col butirro fatto rosso coi gamberi, e mettete le code disposte in bell'ordine a forma di disegno. Fate cuocere 8 ettogrammi di riso ben pulito e lavato col brodo dei gamberi ridotto, cotto 25 minuti, quasi asciutto, traetelo dal fuoco, conditelo con 2 ettogr. di butirro fresco, un ettogr. di buon formaggio parmigiano raschiato fino, un ettogr. di buoni tartufi bianchi lavati, nettati, tagliati fini, giusto di sale, pepe, noce moscata, ben mescolato non troppo asciutto, versatelo nello stampo decorato, lasciatelo raffermare un momento, rinversatelo sul piatto, e servitelo caldo.

53. - RISOTTO MAGRO CON CIPOLLE ALLA CASALINGA. — Mondate e tritate fine, o tagliate a piccoli dadi 6 cipolle, ponetele in tegame con 2 ettogrammi di butirro, e fatele friggere sul fuoco moderato d'un bel color castagno; gettate assieme 8 ettogr. di bel riso pulito, mischiatelo aggiungendo dell'acqua calda con un po' di sale, finchè sia cotto al punto, circa 25 minuti, tratto dal fuoco, conditelo con un ettogr. di butirro fresco, un ettogr. di buona gruvera raschiata fina, giusto di sale, pepe, spezie, ben mischiato e di buon gusto, versatelo nello stampo unto di butirro, raffermo un momento, versatelo sul piatto, e servitelo caldo. Si può ancora aggiungere della *purée* di tomatiche assieme.

54. - TORTA (TOURTE) FARCITA ALLA PARIGINA DI MAGRO. — Fate una buona farcia come al N. 2, *pag.* 75, formate dei *quenelles* rotolandoli sulla tavola infarinata a forma di bastoncini grossi il dito pollice, tagliateli lunghi 3 centim., date loro la forma d'oliva, imbianchiteli nell'acqua bollente e sale finchè sono raffermi senza bollire, tratti dal fuoco, lasciateli raffreddare. Quindi tagliate due rotondi di pasta per timballa (V. N. 5, *art.* 17) largo uno 20 centimetri, e l'altro 22 centim., ponete il più piccolo sopra una tortiera, scolate su tovaglia i *quenelles*, e poneteli sopra la pasta in cerchio largo 12 centimetri piramidalmente, alto a forma di calotta, umidite la pasta d'uovo sbattuto, copritela con l'altro foglio più largo, fatelo attaccare, soffiate un po' d'aria dentro con un cannetto, e ciò fa che resti rotonda liscia, chiudendo l'aria; quindi tagliate un rotondo di pasta sfogliata dell'istessa larghezza, spessa un centimetro, tagliatevi un rotondo dal mezzo largo 14 centimetri che resterà un cerchio largo 3 centimetri, posta sopra senza guastare la bella

forma di calotta, inverniciata con l'uovo, fatele una piccola decorazione sopra della stessa pasta sottile (V. N. 1, *Tav. XI*). Ponetela al forno caldo moderato, che non bruci la carta bianca, fatela cuocere circa un'ora, coperta di carta se fa bisogno, cotta di bel color dorato e di bella forma come il disegno, ponetela sul piatto, fate un buco nel coperchio o staccatelo affatto, e versate entro la salsa ai tartufi neri (V. *Salse*, N. 34), e servitela calda. Si fa allo stesso modo di grasso, ma si fanno i chenelli del *godiveau* al N. 4, e si serve con una buona salsa alla *financière*.

55. – TORTA (TOURTE) À LA TOULOUSE ALLA MODERNA. — Tagliate un rotondo di buona pasta sfogliata (V. N. 1, *art.* 17) largo 22 centimetri, spesso uno e mezzo, tagliate un circolo nel mezzo largo 14 centimetri, e vi resterà un anello largo 4 centimetri; infarinate e spianate sottile il piccolo rotondo, posto su tortiera con un foglio di carta sotto umidito d'uovo sbattuto, ponete sopra l'anello ben rotondo, tagliato giusto all'intorno, inverniciato leggiermente col pennello di penne umidito nell' uovo, fatela cuocere al forno come s'è detto sopra al N. 54, cotto di bel color dorato, tagliate tanti triangoli alti 4 centimetri, fateli cuocere al forno temperato di color biondo, attaccateli dritti sul bordo della torta a forma d'un diadema (V. N. 2, *Tav. XI*), posta sul piatto netta dalla carta, e guernitela internamente d'una buona *Toulouse*, e servitela calda. Si può guernirla alla *tortue* ed alla *financière*.

56. – TORTA MAGRA ALLE ERBE. — Preparate le erbe come per la *dariole* al N. 19, tagliate un rotondo ad anello come sopra di pasta sfogliata, e fate due rotondi del resto della pasta, poneteli sopra la tortiera con un foglio di carta sotto, mettete tramezzo le erbe preparate fredde, fate attaccare la pasta all'intorno umidita d'uovo; attaccate l'anello sopra ben rotondo, finitela, e fatela cuocere come sopra al N. 55, e servitela calda.

57. – TIMBALLA DI MACCHERONI ALLA SAVOIARDA. — Fate una pasta dolce detta frolla (V. *Pasta*, N. 13, *art.* 17), bene impastata unita, spianatela spessa 4 millimetri, infoderate uno stampo liscio unto, comprimete la pasta con un po' d'istessa pasta bene infarinata, e rendetela dappertutto ben uguale. Accomodate dei maccheroni alla spagnuola come sopra al N. 33, la quantità secondo la grandezza della timballa, ag-

giungete un *ragout* alla *financière*, o d'animelle d'agnello, o filetti d'amore, cervelle, ecc. (V. N° 77, *Salse*), tutto ben finito e unito con i maccheroni, lasciatelo raffreddare, empite la timballa dei maccheroni, copritela con un foglio di pasta d'istesso spessore attaccato all'intorno con uova sbattute, compressandola con le dita, tagliate la pasta che sopravanza, ripiegata in giù formando un bordo, posta al forno non troppo caldo, fatela cuocere finchè la pasta sia cotta d'un bel color dorato, rinversatela sul piatto, e servitela calda.

58. – **TIMBALLA** DI MACCHERONI DECORATA ALLA NAPOLITANA. — Ungete uno stampo liscio con butirro fresco asciugato, decoratelo al fondo ed all'intorno d'una pasta fatta con 4 rossi d'uovo, un ettogramma di farina, 30 grammi di zuccaro fino, bene impastata liscia, spianatela sottile, poco infarinata, tagliatene con degli stampi di latta, e posatela nello stampo formando una bella decorazione (*v. n.* 3, *tav.* XI). Avrete la necessaria quantità di pasta a timballa (*v. n.* 5, *art.* 17), spianatela, tagliate un rotondo di giusta grandezza del fondo dello stampo, umidite un poco la decorazione con il pennello e uova sbattute con un po' d'acqua, posate il rotondo sopra, quindi tagliate una fascia di pasta spessa 4 millimetri, alta come lo stampo, lunga da poter fare il giro nell'interno dello stampo, ruolata, portatela nello stampo, disruolatela adagio appoggiandola contro la decorazione umidita d'uova senza guastarla, attaccate le parti estreme congiungendole bene senza che si conosca. Ciò fatto avrete de' maccheroni di Napoli, la quantità necessaria per empire la timballa, fatti tutti e finiti (*v. zuppe*, *n.* 35), ma tenuti più spessi, lasciateli raffreddare, versateli nello stampo, copriteli, inverniciatelo con l'uovo, fatela cuocere al forno caldo un'ora incirca, d'un bel color dorato, come sopra al n. 57, rinversatela sul piatto, e servitela calda.

59. – **TIMBALLA** DI MACCHERONI ALLA SARDA. — Spianate un po' di pasta fatta come sopra per decorazione, tagliate tanti vermicelli finissimi lunghi due dita, ungete uno stampo di butirro fresco ed asciutto, metteteli qua e là leggiermente dappertutto; infoderatela di pasta a timballa come s'è detto sopra, al n. 58, mettete un rotondo di carta unta sotto ed all'intorno, empitela di meliga intiera, con un rotondo di carta sopra, copritela di pasta, finitela, e fatela cuocere d'un bel color dorato abbastanza secca, staccate il

coperchio, vuotatela adagio ben netta, rimettetela un po' al forno, empitela di maccheroni alla sarda (*v. sopra, n.* 30), copritela, rinversatela sul piatto e servitela calda.

60. – TIMBALLA DI LASAGNE LARGHE ALLA GENOVESE. — Fate una crosta a timballa come s'è detto sopra al n. 59, tutta finita, cotta dorata, vuotatela netta, empitela di lasagne alla genovese (*v. sopra, n.* 28), copritela, rinversatela e servitela calda. Si fa allo stesso modo la timballa ai tagliatelli, si può però sempre variare la decorazione a piacere.

61. – TIMBALLA DI MACCHERONI FARCITA ALL' ANTICA. — Fate cuocere 3 ettogrammi di bei maccheroni di Napoli in tutta la loro lunghezza nell'acqua bollente con un po' di sale ed un pezzetto di butirro, cotti appena mangiabili, traeteli su tovaglia ben intieri, tingetene la metà in tegame d' un bel giallo con un po' di zafferano sciolto con un rosso d'uovo; ungete uno stampo di butirro fresco ed asciutto cominciando a coprire il fondo, girando all'intorno, un maccherone colorito e l'altro bianco; quindi posando sopra alto un dito di buona farcia fatta come al n. 1, pag. 74, continuando così sino alla cima dello stampo, empitela di buoni maccheroni alla spagnuola (*v. sopra, n.* 33), con un buon intingolo di tartufi bianchi; ponetela al bagno di maria con acqua bollente, finchè sia rafferma la farcia, quindi rinversata sul piatto di bella figura (*v. n.* 4, *tav.* XI), servitela calda.

62. – TIMBALLA DI PICCIONE ALLA NEIGE. — Infoderate uno stampo di pasta a timballa, e decoratelo come s'è detto al n. 58; tutta finita mettete della farcia fatta come al n. 1, pag. 74, mettetela all' intorno, con delle fette sottili di buon presciutto. Avrete 6 bei piccioni giovani, ben netti, tagliati in due, marinateli con un po' d'olio, sale, pepe, il sugo di due limoni, un po' di prezzemolo trito, lasciate così per due ore; quindi metteteli nella timballa con un po' di butirro e prezzemolo trito, sale, noce moscata, tutto unito assieme, coperto con fette sottilissime di presciutto e farcia; attaccatele il suo coperto, finitela e fatela cuocere come s'è detto al n. 58, lasciatela 20 minuti dopo aver cominciato bollire, tratta fuori, cotta d' un bel color dorato, scolate il butirro per un piccolo buco fatto sopra, mettete dallo stesso un po' di buona salsa spagnuola ridotta con un po' di sugo, turate il buco con un po' di mollica di pane, rinversata sul piatto servitela calda. Si fa allo stesso modo di volaglia,

d'animelle di vitello, d'agnello, di selvaggina, quaglie, ecc.

63. – TIMBALLA D'ANGUILLA ALL' ITALIANA. — Fate netta una bella anguilla come s'è detto al n. 1 *dell'anguilla*, fatene tanti filetti lunghi 8 centimetri, privi dalle reste, marinateli con un po' d'olio fino, il sugo di due limoni, un po' di prezzemolo trito, sale, pepe, lasciate così 3 ore; infoderate uno stampo unto e decorato di pasta a timballa come s'è detto al n. 58, mettete al fondo ed all'intorno un po' di farcia fatta come al n. 2, pag. 75, ponete l'anguilla nel mezzo con 2 ettogrammi di buoni funghi freschi nettati, lavati e tagliati a fette, posti in tegame con un ettogramma di butirro, uniti bene versateli sopra l' anguilla, coprendo dappertutto con un po'di farcia, copritela, finitela e fatela cuocere come s'è detto sopra al n. 62; cotta d'un bel color dorato, tratta dal forno, scolate il butirro, versate dal buco una buona salsa all'italiana (*v. salse*, *n.* 22), con spagnuola magra, e servitela rinversata sul piatto caldissima. Si fa allo stesso modo con ogni pesce, variando la salsa, come, invece di funghi si mette tartufi, o tomatiche, ecc. Queste timballe, o specie di pasticci caldi, quando cominciano a bollire esalano un eccellente profumo, ed è segno della loro cottura vicina.

64. – TIMBALLA RIPIENA DI TROTA AI TARTUFI BIANCHI. — Fate una crostata di pasta a timballa come s' è detto sopra al n. 59, cotta ben colorita bionda e nettata, e vuotata bene, empitela della trota preparata come al n. 4, *della Trota*, rinversatela sul piatto e servitela calda.

65. – TIMBALLA D'UOVA ALLA BÉCHAMELLE. — Fate una crostata di pasta a timballa come s'è detto sopra al n. 59, tutta finita, cotta di bel colore. vuotatela ben netta, empitela delle uova fatte alla *béchamelle* (*v. uova*, *n.* 18), oppure delle uova in salsa Robert, o d'una buona *macédoine* di legumi, copritela, rinversatela e servitela calda sul piatto.

66. – VOL-AU-VENT GUERNITO ALLA FINANCIÈRE. — Tagliate un *vol-au-vent* d'una buona pasta sfogliata fatta come al n. 1, art. 17, rotondo e largo 20 centimetri, spesso un centimetro e mezzo circa, posto sopra una tortiera con un foglio di carta sotto, inverniciatelo leggiermente con un pennello di penne umidito nell'uovo sbattuto, indi ritagliate dal mezzo un rotondo largo 14 centimetri, profondo 5 millimetri, ponetelo nel forno caldo, appena che non bruci la carta bianca,

fatelo cuocere adagio girandolo, dandogli qualche taglio orizzontale se non si alza ugualmente, poichè deve venire alto quasi un decimetro, cotto d'un bel color dorato, tratto alla bocca del forno, levate il coperchio, e vuotatelo presto, rimettetelo nel forno, fatelo asciugare, ponetelo sul piatto col coperto sotto, guernitelo d'una buona *financière* (*v. salse, n.* 61), cominciando per mettere i *quenelles* sotto ed all'intorno, quindi il resto finchè è ben pieno, con un'animella grossa di vitello lardellata, e cotta come al n. 1 *del vitello*, posta sopra con le creste all'intorno, poste di bella figura come al disegno (*v. n.* 5, *tav.* XI), e servitelo caldo.

67. - VOL-AU-VENT GUERNITO ALLA TORTUE. — Fate un bel *vol-au-vent* come s'è detto sopra, posto sul piatto empitelo d'un buon intingolo alla *tortue* (*v. salse, n.* 63), e servitelo caldo con sopra un bel tartufo avente sopra una cresta di gallo.

68. - VOL-AU-VENT GUERNITO D'UNA BLANQUETTE. — Fate un bel *vol-au-vent* come s'è detto sopra al n. 66, ben netto, ponetelo sul piatto, e guernitelo d'una *blanquette* d'animelle (*v. vitello, n.* 7), copritelo del suo coperchio e servitelo caldo.

69. - VOL-AU-VENT GUERNITO DI RANE ALLA POULETTE. Fate un bel *vol-au-vent*, come s'è detto al n. 66, cotto d'un bel colore, vuotatelo netto, posto sul piatto empitelo di rane alla *poulette* (*v. rane, n.* 1, *art.* 12), aggiungete 36 piccoli chenelli grossi come avellane, fatti d'una farcia come al n. 2, pag. 75, cotti nell'acqua e sale senza bollire, sgocciolati, uniteli alle rane; indi fate una bella corona di code di gamberi, e 6 bei gamberi intieri preparati cotti come al n. 14 (*dei brodi*), fate in modo che il *vol-au-vent* faccia bella figura, e servitelo caldo. Si può guernire con ogni sorta d'intingolo di pesce, come, chenelli alla *béchamelle*, polpette di pesce, trota in *blanquette*, ecc.

70. - VOL-AU-VENT GUERNITO D'UOVA MISTE AI TARTUFI BIANCHI (ŒUFS BROUILLÉS). — Preparate le uova miste ai tartufi bianchi (*v. uova, n.* 8), empitene un *vol-au-vent*, e fate una bella guernitura di fette sottili di tartufi bianchi ben lavati e nettati; e s'intende il *vol-au-vent* fatto come s'è detto sopra al n. 66 di bel color dorato, vuotato e posto sul piatto, quindi empito e servito caldo. Si fa allo stesso modo il *vol-au-vent* ripieno di fonduta o d'uova alla *béchamelle*.

ARTICOLO 14°

DELLE UOVA

INTRODUZIONE.

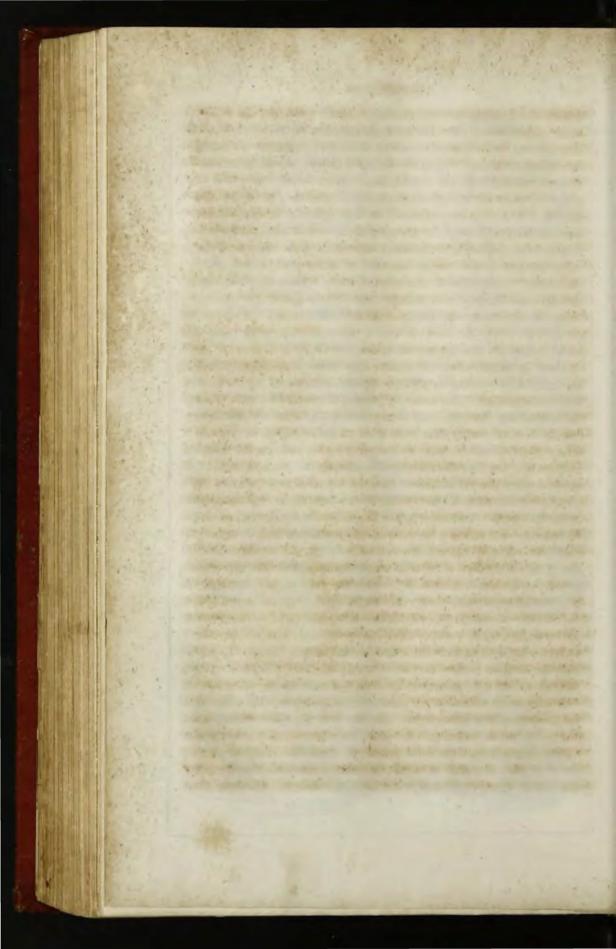
L'uovo è un guscio ripieno di due sostanze liquide; il bianco è di pura albumina, s'indurisce prontamente al calore, e perciò è un po' indigesto, sbattuto bene con vimini si converte in neve bianchissima, la quale unita per ogni uovo a 45 grammi di zucchero, si fanno le così dette meringhe. Sbattuto con sei volte il suo volume d'acqua profumata all'arancio, con 30 grammi di zucchero, forma una bevanda rinfrescantissima ed assai grata. Il giallo d'uovo è di sapore dolce, molto più soave, sbattuto con 15 grammi di zucchero, allungato con 10 volte il suo volume d'acqua caldissima, forma il così detto latte di gallina (*lait de poule*). L'uovo intiero sbattuto con un po' d'acqua, serve per chiarificare ogni sorta di liquido, come brodi, gelatine agre e dolci, ecc. L'uovo al guscio, freschissimo, è un cibo molto gradito, e conviene quasi a tutti, si digerisce assai bene, è molto nutritivo e dicesi che il giallo si cangia quasi tutto in sangue. L'uovo è di grande necessità per comporre eccellenti piatti di cucina e di pasticceria; i migliori sono quelli della gallina, e della fagiana; quei del gallinaccio o pollo d'india, d'anitra e di struzzo, sono più ordinari.

1. – UOVA AL GUSCIO. — Prendete 12 uova ben fresche, che si conoscono guardandole per traverso al chiaro dalla parte più grossa dell'uovo, con la mano sopra, e si vedrà il liquido chiaro, e quasi niente di vuoto; più ancora l'uovo fresco posto nell'acqua abbondante, resta al fondo piano, come se fosse posto sulla tavola, invece se non è fresco, galleggia sull'acqua più o meno. Ciò fatto, lavatele bene con mezzo limone ed un po' di sale pesto, finchè sono bianchissime, ponetele entro un pannolino bianco, legatele con filo spago. Avrete una casserola sul fuoco con acqua bollente, mettete il pannolino con le uova dentro, copritele, lasciatele bollire adagio per 3 minuti giusti, tratti dall'acqua, poneteli sul piatto con una bella tovaglia sotto ripiegata sopra, e servitele calde. Piatto che va fatto al momento.

2. - UOVA ALLA BUONA DONNA (BONNE FEMME). — Formate 8 cassette di mollica di pane di semola raffermo, cotto dal giorno avanti, grandi da potere contenere 2 uova; date loro una bella forma (V. *N.* 6, *Tav.* XI), fatele friggere un po' alla volta nel butirro chiarificato, un po' bionde e croccanti sul fuoco ardito, traetele su tovaglia. Sbattete 3 uova intere con 2 bicchieri di fior di latte un po' caldo, ed un po' di sale, bagnate le crostate sotto e sopra facendo loro assorbire un po' il fior di latte, ma però che non divengano troppo molli, ponetele su tortiera unta di butirro, indi sgusciate 2 uova dentro ben fresche che stiano intiere, ponetele nel forno caldissimo, appena coagulato il bianco, ancora tremolante, e d'un lucido bianco sopra, spolverizzate di sale, servitele caldissime.

3. - UOVA SUL PIATTO ALLA POLONESE. — Mettete in un tegame d'acqua bollente sul fuoco 18 uova freschissime, fatele bollire 16 minuti, scolate l'acqua, rimettetevi dell'acqua fresca, sgusciatele, nette, poste su tovaglia, tagliatele in due per lungo, levate i gialli, e posti nel mortaio, pestateli con 1 ettogr. di butirro fresco. Indi fate una panata con 1 ettogr. di mollica di pane, 1 bicchiere di fior di latte, fatela cuocere finchè diverrà spessa, lasciatela raffreddare, e ponetela nel mortaio, con un po' di prezzemolo trito, sale, pepe, noce moscata, 3 rossi d'uova e 2 interi, tutto ben unito, giusto di sale, passatela al setaccio; empite bene i bianchi cotti, in luogo del rosso, quindi avrete un piatto che resista al fuoco, mettete un po' di farcia nel mezzo, drizzate le uova all'intorno in forma piramidale (V. *N.* 7, *tav.* XI), umiditele di butirro fuso, poste al forno caldo, con 1 foglio di carta sopra se è troppo caldo, cotte un po' colorite, penetrato il calore nel mezzo, servitele calde.

4. - UOVA SUL PIATTO ALL' AURORA. — Fate friggere un ettogr. di butirro con 30 grammi di farina bianca, tramenando finchè è un po' bionda, versate mezzo litro di fior di latte o buon latte, fatela bollire formando una salsa spessa, lasciatela cuocere adagio che non si attacchi al fondo, con sale, pepe, cotta un 20 minuti. Avrete 12 uova cotte dure, come s'è detto sopra, e nettate dal guscio, levate i gialli interi, tagliate i bianchi a fette, posti in tegame, mischiateli colla salsa suddetta prima passata alla stamigna, unite tutto bene assieme, giusto di sale, versatelo sul piatto profondo,

1
2
3
4
5
6
7
8

mettete i 10 rossi cotti tutto all'intorno a forma di decorazione, passate i due rossi al setaccio, e coprite i bianchi tramezzo il rosso, umidite con un po' di butirro fuso e prezzemolo trito: poste al forno caldo, un po' colorite dorate, servitele calde.

5.- UOVA IN TRIPPA. — Tagliate a fette sottilissime 6 cipolle mondate, ponetele in tegame con 2 ettogr. di butirro fresco, fatele rosolare adagio, e quando sono colorite aggiungete 45 gram. di farina bianca, fate friggere un poco tramenando, bagnatele con 3 bicchieri d'acqua o brodo magro, un po' d'aceto forte, un po' di zucchero, sale, pepe, ed un po' di spezie, fatele cuocere adagio per 20 minuti tramenando, tratte dal fuoco, cotte tenere, giuste di sale, piuttosto spesse, aggiungete 12 uova cotte dure, e sgusciate nette come al N. 3, tagliatele a fette per traverso, mischiatele leggermente con la salsa, finitele di buon gusto, e servitele calde sul piatto.

6. - UOVA ALLA SOUBISE. — Mondate, tagliate e fate friggere 6 cipolle con 2 ettogr. di butirro, senza lasciarle colorire, appena bionde, aggiungete un po' di farina bianca, tramenando versate poco per volta mezzo litro di fior di latte, e formate così una specie di buona *béchamelle*, cotta 20 minuti adagio, con sale, pepe, passatela al setaccio, riponetela in tegame; avrete 12 uova cotte dure come al N. 3, nettate dal guscio, tagliatele come sopra, e mischiatele bene con la *soubise* senza guastarla, fatele bollire appena, scuotendo il tegame, giuste di sale, versatele sul piatto e servitele calde. Senza cipolle si chiamano alla *béchamelle*.

7. - UOVA MISTE CON SPARAGI IN CROSTATA (ŒUFS BROUILLÉS AUX ASPERGES). — Sbattete 36 uova freschissime con sale, pepe, noce moscata, passate alla stamigna, aggiungete un po' di formaggio parmigiano raschiato fino, un mezzo bicchiere di fior di latte, 1 ettogr. di butirro fresco, fatelo cuocere sul fuoco moderato tramenando forte con un mazzo di vimini finchè sono cotte d'un liscio granoso, tratte dal fuoco aggiungete ancora 1 ettogr. di butirro. Quindi avrete un mazzo di sparagi ben netti, tagliate le punte lunghe 3 dita, ed il resto del verde tenero tagliato come piselli, cotti ambedue teneri ben verdi con acqua e sale, mischiate i più corti con le uova, giuste di sale, versatele in una crostata di pane fatta a forma di vaso, lavorata e fritta come al N. 12 dei *composti*, e guernitela colle punte degli sparagi piantate al-

l'intorno di bella figura (V. *N.* 8, *Tav. XI)*, e servitela calda.

8. - UOVA MISTE AI TARTUFI BIANCHI (ŒUFS BROUILLÉS AUX TRUFFES). — Sbattete 36 uova, conditele e fatele cuocere come s'è detto sopra, tutto finito di buon gusto, aggiungete 1 ettogr. di buoni tartufi bianchi lavati e nettati dalle macchie nere, tagliateli a fette sottili e larghe, mischiatene la metà e versatele sul piatto con sopra il resto dei tartufi e servitele caldissime.

9. - UOVA MISTE ALLE ERBE TRITE FINE. — Nettate delle erbe, tritatele fine come s'è detto al N. 3 degli agnolotti nei *Composti*, fritte con un po' di butirro, finchè sia asciugata l'acqua; quindi sbattete le uova, e conditele con sale, pepe, formaggio, butirro fresco, un po' di fior di latte, fatele cuocere come sopra al N. 7, e servitele calde, ben giuste di sale, e di buon gusto.

10. - UOVA AFFOGATE (ŒUFS POCHÉS) IN SALSA ALLE TOMATICHE. — Avrete dell'acqua bollente sul fuoco con un po' d'aceto e sale; rompete 6 uova ben fresche nell'acqua, coprite il tegame, lasciatele bollire adagio 3 minuti, finchè appena rapprese abbastanza ferme all'intorno e tenere nel mezzo, levatele, gettatele nell'acqua fresca, e fatele tutte così poco per volta finchè fa bisogno, tagliatele all'intorno di bella forma senza guastarle, e ponetele su tovaglia; quindi versate sul piatto una buona salsa alle tomatiche (*v. salse, n.* 83), mettete le uova sopra e servitele calde.

11, - UOVA AFFOGATE AI TARTUFI NERI (ŒUFS POCHÉS À LA PÉRIGUEUX), — Fate cuocere il numero delle uova che avete bisogno allo stesso modo come sopra N. 10, badando bene che le uova debbono essere freschissime, altrimenti sarebbe come voler perder tempo e sprecare le uova; cotte al punto ponetele sul piatto, e versate sopra la salsa *Périgueux* (V. *Salse*, N. 37), e servitele calde.

12. - UOVA AFFOGATE ALLA PURÉE DI PATATE E D'INDIVIE. — Preparate delle uova cotte come sopra al N. 10, ben nette, asciugate, ponetele sul piatto con sotto una buona *purée* di patate o d'indivie (V. *Salse*, N[i]. 84 ed 86). Si possono ancora mettere sotto degli spinaci triti e ben conditi alla francese (V. *Spinaci*, *N.* 1), oppure piselli cotti ben verdi (V. *Salse*, N. 99).

13. - UOVA ALLA MAÎTRE-D'HÔTEL. — Avrete 12 uova affogate, preparate allo stesso modo come s'è detto al N. 10, cotte al punto, tagliate all'intorno, ponetele sul piatto, con

sotto una buona salsa alla *maître-d'hôtel* (V. *Salse*, N. 29).

14. - UOVA AL BUTIRRO NERO (ŒUFS AU BEURRE NOIR).— Mettete nella padella sul fuoco un pezzo di butirro, fatelo friggere bollente, rompete entro due o tre uova, appena rapprese da una parte, rivolgetele dall'altra senza guastarle, cotte col rosso tenero nel mezzo, separatele uno dall'altro, spolverizzate di sale, non troppo abbrustolite, ponetele sul piatto in corona, e versate sopra il butirro nero (*v. salse*, *n.* 35), e servitele calde.

15. - UOVA ALLA LINGUA SALATA O GIAMBONE ALLA SPAGNUOLA. — Fate 12 crostini di pane col giambone o lingua salati triti fini, fritti al butirro (V. *Salse*, N. 105), friggete le uova come s'è detto sopra, e ponetele sul piatto con un crostino fra un uovo e l'altro; indi avrete un po' di salsa spagnuola ridotta con un po' di sugo buono, giusta di sale, un po' di butirro fresco, il sugo d'un limone, versatela sopra e servitele calde.

16. - UOVA AL MIROIR. — Avrete un piatto che resista al fuoco, ungetelo bene di butirro fresco, spolverizzatelo di sale, indi rompetevi delle uova fresche, mettete il piatto sopra la brace, o sulla gratella con brace sotto, ed una pala larga di ferro roventissima con brace ardente sopra, tenetela sospesa un momento sopra le uova, e ciò fa che prendono un bianco lucido, cotte tenere tremolanti, servitele calde spolverizzate di sale fino.

17.-UOVA DECORATE ALL'ITALIANA.— Ungete 12 stampi piccoli di latta o di rame, decorateli con tartufi neri o bianchi o lingua salata al fondo dello stampo ed all'intorno, spolverizzati di sale fino, rompete un uovo dentro, e poneteli al bagno di maria con l'acqua bollente, copritele e fatele cuocere adagio, finchè sono abbastanza cotte all'intorno da tenersi dritte, e tenere nel mezzo. Rinversatele sul piatto, e versate tra mezzo una buona salsa italiana (*v. salse*, *n.* 22), o una *purée* di tomatiche sotto, e servitele calde.

18. - UOVA ALLA BÉCHAMELLE. — Fate friggere un cucchiajo di farina bianca con un po' di butirro, cotta 5 minuti tramenando, versate 2 bicchieri di fior di latte, fate bollire mescolandola, ben unita formate una salsa, cotta ristretta, colante, con sale, pepe. Fate cuocere 12 uova negli stampi piccoli unti di butirro con un po' di prezzemolo trito fino, cotti, rinversateli sul piatto come s'è detto sopra N. 17,

versatele la suddetta salsa tra mezzo ben liscia, con un po' di butirro fresco unito assieme e giusta di sale, servitele calde.

19. - UOVA MOLLETTE IN SALSA ROBERT. — Ponete un tegame sul fuoco con acqua; gettatevi dodici uova fresche quando bolle, lasciatele bollire sei minuti e non più, tratte nell'acqua fresca, lasciatele un po' raffreddare, levatene il guscio, ponetele sul piatto, versate sopra una buona salsa *Robert* (V. *Salse*, N. 16), e servitele calde.

20. - UOVA MOLLETTE IN SALSA RÉMOLADE. — Fate cuocere 12 uova fresche come s'è detto sopra al N. 19, cotte al punto ponetele sul piatto, e versate sopra una buona salsa *rémolade* (V. *Salse*, N. 18), e servitele calde.

21. - UOVA AL GUATTERINO (FOUILLEAUX) ALLA CREMA DOPPIA. — Mettete entro un guatterino della grandezza da contenere 2 uova, un po' di fior di latte doppio, rompete 2 uova freschissime, ponetele sulla gratella con brace ardente sotto, e con la pala di ferro roventissima sopra, finchè sono cotte sopra ed all'intorno, e tenere nel mezzo, spolverizzate di sale fino, nettatele bene, ponetele sul piatto, e servitele calde, e così ne farete tante quanto vi fa bisogno. Si fanno allo stesso modo nei guatterini più grandi o più piccoli, si possono fare cuocere al forno caldissimo purchè si faccia in modo che siano cotte sopra ed all'intorno, e ben tenere nel mezzo, o con butirro invece di crema.

22. - UOVA ALL'ACCIUGA CON CROSTINI NEI GUATTERINI. — Lavate 6 belle e buone acciughe, nettate dalle reste, schiacciate bene con 1 ettogr. di butirro, passatele al setaccio, e fatene 6 parti; poste in 6 guatterini, stendetele uguali da pertutto, con sopra ed all'intorno una fetta sottile di mollica di pane di semola, umidita con un po' di fior di latte, rompete due uova a ciascuno, e fatele cuocere come s'è detto sopra al N. 21, cotte al punto, spolverizzate di sale, poste sul piatto nette, servitele calde.

23. - UOVA AL GUSCIO IN SORPRESA. — Sciegliete 12 uova freschissime delle più grosse, lavatele bene con un mezzo limone ed un po' di sale fino, fate loro un buco dalla parte più piccola largo come un centesimo, vuotatele bene e le stesse uova fatele cuocere come le uova miste (V. N. 7), finite di buon gusto allo stesso modo, ma un po' più liquide, cotte al punto, aggiungete degli sparagi triti fini, cotti ben verdi con acqua e sale, sgocciolati ed uniti alle uova, oppure

dei tartufi bianchi lavati, nettati, tritati fini, mischiati alle uova, empite i gusci vuoti, coprite il buco con della mollica di pane tagliata della stessa grandezza del buco, nettatele bene, ponetele sopra una tovaglia, e servitele calde.

ARTICOLO 15°

DEI LEGUMI O VERDURA.

INTRODUZIONE.

Diconsi legumi tutte quelle erbe e radici buone a mangiare, ancorchè tenerelle e non giunte al punto della loro maturità, come fave, fagiuoli, piselli verdi, insomma tutta verdura che serve a formare dei buoni cibi, che si servono per piatti di mezzo, detti dai Francesi *entremets*, e come pure per guernitura ad ogni sorta di carne, di pesce, e per intingoli.

Benchè una gran parte serva più per condimento che per alimento, tuttavia sono necessari a dare risalto alle pietanze, che è ciò che forma la variazione di gusto al buon cuoco il sapere combinarli in proporzionate dosi, rendendo così gustose certe carni d'animali e di pesce insipide e fatue: di essi i più usati sono la cipolla, l'aglio, gli scalogni, il porro, le carote, il sedano, il rosmarino, il prezzemolo, la pimpinella, la borrana, l'erba di San Pietro, la menta, il cerfoglio, la cipollina, la serpentaria, la salvia, tutte erbe odorifere che danno buon gusto, e si usano tanto da sole che mischiate diverse assieme, riflettendo però che le une sono più aromatiche delle altre, come la menta, l'erba di San Pietro, la salvia, l'aglio, ecc., si devono mettere in piccola quantità nel comporre frittate, torte, salse calde o fredde; questa è la regola d'avere a mente che un poco mischiate con le seguenti erbe meno odorifere, come all'indivia, alla bietola, agli spinaci, servono a dare buon gusto alle zuppe, minestre, intendendo sempre in proporzionate dosi, altrimenti si guasterebbe il tutto. Così pure dico delle seguenti erbe che sono molto più forti in odore, aromatiche, piuttosto riscaldanti, e perciò si usano moderatamente, come il timo, il lauro, la santoreggia, il basilico, la maggiorana, ecc. ecc.

1. - ACETOSELLA. — L'acetosella (*oseille*), erba agretta, rinfrescativa, calma la sete, è poco nutritiva, stuzzica l'appetito, si mangia colla carne e col pesce preparata in *purée* (V. *Salse*, N. 82), e si fanno dei *flan*, si confà colle zuppe di paste (V. *Zuppe*, N. 67), e si prepara tanto di grasso che di magro.

AGLIO. — L'aglio è un bulbo spicchiolato che racchiude un sugo agro, d'un odore forte, è antispasmodico, nutrisce pochissimo, stuzzica l'appetito, serve per condimento a diverse pietanze tanto calde che fredde, usato moderatamente fortifica lo stomaco, scaccia ogni ventosità. Perciò nella Provenza usano mangiare una zuppa fatta friggendo 4 spicchi d'aglio un po' schiacciati con un po' d'olio d'oliva fino, fritti un poco, aggiungono un bicchiere d'acqua, un po' di pane trito, un po' di sale, e con ciò fanno passare il mal di ventre. Usano pure fare una salsa cuocendo 10 minuti un ettogr. d'aglio un po' schiacciato con un mezzo bicchier d'aceto, lasciato raffreddare, sbattono bene 2 rossi d'uovo crudi con olio fino (V. *Salse*, N. 53), aggiungono la cottura dell'aglio filtrata alla tovaglia, più sale, pepe, prezzemolo e cipolla triti, e la mangiano con la carne e col pesce.

1. - BARBABIETOLA. — La barbabietola (*betterave*), tubercola poco nutritiva, piuttosto rinfrescante, molto zuccherina, ve ne sono di due specie, una rossa e l'altra giallognola più zuccherata, si fanno cuocere sotto la cenere ed al forno, oppure entro in tegame coperto d'acqua, posto sul fuoco, fatele bollire adagio coperte per 4 o 5 ore finchè sono tenere, scolate l'acqua, lasciatele raffreddare coperte, pelatele, tagliatele sottilissime, e si fanno in insalata tanto calde che fredde, e serve per decorare i piatti freddi.

2. - BARBABIETOLA ALLA MILANESE. — Tagliate delle fette di barbabietola larghe e spesse due scudi, cotte prima come s'è detto sopra, infarinatele con farina bianca, intrise nelle uova sbattute con un po' di sale, rivolte nel pane grattugiato, ponetele sulla tortiera con un po' di butirro chiarificato, ponetele sul fuoco lento, colorite d'ambe le parti, disponetele sul piatto in corona, e servitele con sotto un po' di salsa *rémolade* calda (V. *Salse*, N. 18).

3. - BARBABIETOLA AL GRATIN. — Tagliate a fette sottili una barbabietola grossa, cotta come s'è detto al N. 1, friggetele un poco nel butirro entro un tegame sul fuoco

moderato, aggiungete un bicchiere di buona salsa *béchamelle* (V. *Salse*, N. 5), con sale, pepe, un po' di formaggio raschiato fino, mischiate tutto bene insieme, versatele sul piatto, spolverizzate di pane pesto, umidite di butirro fuso, mettetele al forno, fate loro prendere un bel colore, e servitele calde.

BIETOLA. — La bietola quando è piccola si mangia in minestre, si mischia in diversi piatti composti, tiene della proprietà rinfrescativa, e si mischia con l'acetosella per addolcirle la troppa acidità, quando è già un po' vecchia; venuta grossa forma una costa bianca che si cucina in diverse maniere.

1. - BIETOLE-COSTE (CARDE POIRÉE, CÔTES POIRÉES) ALLA SALSA OLANDESE. — Prendete 6 dozzine di belle coste di bietola larghe, bianche, tenere, levate loro la foglia dall'intorno, tagliatele lunghe 6 centim., nettatele levando i fili all'intorno, lavatele, poste in tegame con acqua bollente sul fuoco ardito con un po' di sale, cotte tenere, sgocciolatele, riposte in tegame con butirro, fatele cuocere al fuoco forte finchè sono appassite, ed asciugata l'acqua, mischiatevi un po' di salsa olandese (V. *Salse*, N° 9) con sale, pepe, versatele sul piatto con il resto della salsa sopra, e servitele calde.

2. - COSTE DI BIETOLA ALLA BORGHESE. — Nettate e cotte con acqua e sale 6 dozzine di belle coste di bietola, fritte nel butirro abbondantemente finchè sono asciutte, come s'è detto sopra, condite con sale, pepe e del buon formaggio raschiato, ben mescolate, ponetele sul piatto, spolverizzate di formaggio grattugiato fino, umidite di butirro fuso, fatele prendere colore al forno caldo, o con una pala di ferro rovente tenuta sospesa sopra il piatto finchè è abbastanza colorito, e servitele calde.

3. - COSTE DI BIETOLA IN SALSA POIVRADE. — Preparate le coste di bietola tutte finite ed asciutte nel butirro come s'è detto sopra, mischiatevi un po' di salsa *poivrade* (V. *Salse*, N.° 20), giuste di sale, versatele sul piatto con il resto della salsa sopra, e servitele calde.

1. - BARBE DI BECCO, O SASSEFRICHE (BARBES DE BOUC) IN SALSA BIANCA. — Avrete 10 dozzine di mazzetti di barbe di becco, oppure 2 chilogrammi, tagliate via il verde, nettatele dalle foglie dure e secche, lavatele bene, ponetele in tegame nell'acqua bollente sul fuoco con un po' di sale, fatele cuocere finchè sono cotte tenere, ma non troppo, sgocciolatele, riponetele in tegame con 1 ettogr. di butirro, fatele cuocere

a gran fuoco finchè hanno asciugata l'acqua, mischiatevi un po' di buona salsa vellutata (V. *Salse*, N. 3), giuste di sale e pepe, servitele sul piatto caldissime con un po' di salsa sopra unita ad un pezzetto di butirro ed il sugo di due limoni.

2. - BARBE DI BECCO AL GRATIN. — Nettate, cotte e fritte nel butirro 10 dozzine di mazzetti di barbe di becco come s'è detto sopra, mischiate un po' di sugo ridotto, del buon formaggio raschiato fino, sale, pepe, poste sul piatto, spolverizzate di formaggio, umiditele di butirro fuso, fate loro prendere un bel color sopra al forno, o con la pala di ferro rovente sospesa sopra, e servitele caldissime.

3. - BARBE DI BECCO IN INSALATA. — Ben nettate e cotte con acqua e sale come s'è detto sopra al N. 1, sgocciolate, raffreddate, si fanno in insalata con olio, sale, pepe, aceto, ed un rosso d'uovo cotto duro, schiacciato assieme, ben unito. Sono pure ottime in salsa tartara (V. *Salse*, N. 53).

4. - BARBE DI BECCO ALLA CASALINGA. — Tagliate le punte verdi delle barbe di becco a 10 dozzine di mazzetti, nettatele, lavatele bene con acqua tiepida, ponetele in tegame con un po' d'acqua o brodo, un po' di butirro, sale, pepe, fatele cuocere adagio coperte finchè sono tenere, a cottura ridotta; indi sbattete mezzo bicchiere di fiore di latte con 6 rossi d'uovo, un po' di formaggio raschiato, sale, spezie, il sugo d'un limone ed un po' d'aceto, un pezzo di butirro, mischiate tutto sul fuoco con le barbe di becco, appena spessa la salsa senza bollire, versatele sul piatto, e servitele calde. La parte verde lavata, tritata e fritta nel butirro serve a fare minestre, frittelle (*subriques*), torte, unita alle erbe d'odore.

BROCCOLI. — I broccoli, cavoli, cavolfiori e cavolirape sono tutti d'istessa famiglia, benchè diversa la loro forma, ma in generale nutriscono poco, e si digeriscono facilmente. I broccoli sono d'origine d'Italia, sono una verdura molto stimata, e assai buona.

1. — BROCCOLI (BROCOLI) IN INSALATA CALDA ALL'ACCIUGA O FREDDA. — Levate le foglie d'intorno e tagliate la parte del tronco più dura ad un bel broccolo, gettatela entro un tegame sul fuoco con acqua salata bollente in modo che stia appena coperto d'acqua, con il tegame non troppo grande, fatelo cuocere finchè sia tenero e ben verde, sgocciolatelo su tovaglia, posto sul piatto, fate friggere 2 acciughe lavate e private dalle reste con un po' d'olio fino, un po' d'aglio

schiacciato con le acciughe, sale, pepe, tutto fuso ed unito, aggiungete un po' d'aceto, versatele sopra e servitele calde. Per mangiarle in insalata fredda si lascia raffreddare nella sua cottura, sgocciolato bene, si fa in insalata con olio, aceto, sale, pepe, e si serve con acciughe lavate, aperte, senza reste, poste sopra.

2. – BROCCOLI ALLA MILANESE. — Fate cuocere due bei broccoli ben netti come s'è detto sopra, cotti con acqua e sale, sgocciolateli su tovaglia, tagliateli a fette spesse un dito, larghe 3, leggermente infarinate, ponetele su tortiera con butirro chiarificato, ponetele sul fuoco, fritte colorite d'ambe le parti, spolverizzatele di formaggio raschiato fino con un po' di sale fino, disponetele sul piatto, scolate il butirro, staccate la loro cottura con un po' di sugo ridotto, versatela sopra, e serviteli caldi.

3. - BROCCOLI IN SALSA SPAGNUOLA. — Dopo nettati e cotti due broccoli ben verdi come s'è detto al N. 1, conditi e fritti su tortiera con butirro, tutti finiti, disponeteli sul piatto, versate sopra un po' di salsa spagnuola ridotta con un po' di sugo, e serviteli caldi.

4. - BROCCOLI STRASCINATI ALLA ROMANA. — Cotti due bei broccoli ben verdi come s'è detto al N. 1, sgocciolati su tovaglia, tagliati a pezzetti, mettete 2 ettogr. di butirro fresco nella padella sul fuoco ardente, gettatevi uno spicchio d'aglio trito, fritto un momento, gettate i broccoli quando il butirro è bollente, rivolti sotto e sopra scuotendo e girando la padella, spolverizzateli di buon formaggio parmigiano grattugiato fino, giusti di sale, un po' di pepe, versateli sul piatto e serviteli caldissimi.

5. – BROCCOLI E CAVOLFIORI IN SALSA TARTARA. — Dopo cotti come s'è detto al N. 1 per insalata, si finiscono, e si servono come al N. 29, *art.* 16 (*Freddi*).

1. - CAVOLFIORE (CHOU-FLEUR) IN INSALATA CALDA. — Il cavolfiore è un eccellente cibo, molto stimato, benchè nutrisca poco; ben cotto nell'acqua e sale con un pezzetto di butirro, e fatto in insalata con olio, sale ed aceto, si digerisce facilmente, e così pure in salsa bianca un poco agretta.

2. - CAVOLFIORE IN SALSA OLANDESE. — Avrete un bel cavolfiore fresco, duro e bianco, levategli tutte le foglie d'intorno e la parte dura del tronco, mettetelo entro un tegame di giusta sua grandezza con acqua e sale, che resti

coperto d'acqua bollendo, aggiungete un po' di butirro mischiato con un po' di farina bianca, fatelo cuocere adagio finchè è tenero, sgocciolatelo su tovaglia e ponetelo sul piatto con sopra la salsa olandese (V. *Salse*, N. 9), e servitelo caldo.

3. - CAVOLFIORE CON CAPPERI ALLA CASALINGA. — Fate cuocere un bel cavolfiore come s'è detto sopra al N. 2, cotto tenero, ponetelo sul piatto, e versate sopra la salsa fatta con un po' di butirro fritto con 2 cucchiai di farina bianca, quando incomincia a biondire, versate mezzo bicchiere di fior di latte, e della cottura del cavolfiore, tramenate forte, e formate una salsa ben liscia, cotta e ridotta, aggiungete 3 rossi d'uovo, fateli legare sul fuoco, ma non lasciatela bollire, conditela con un po' di butirro, il sugo d'un limone, giusta di sale, pepe, spezie, passatela alla stamigna, mischiate 60 grammi di capperi piccoli all'aceto, e servitela sul cavolfiore calda.

4. - CAVOLFIORE IN SALSA BIANCA. — Nettato e cotto un bel cavolfiore come s'è detto al N. 2, ponetelo sul piatto con sopra una buona salsa vellutata ridotta con un po' di fior di latte, giusta di sale, un po' di butirro fresco, il sugo d'un buon limone, unite tutto senza più bollire, versatela sul cavolfiore, e servitelo caldo.

5. - CAVOLFIORE IN SALSA ALLE TOMATICHE. — Fate cuocere un bel cavolfiore come s'è detto sopra al N. 2, cotto al punto, sgocciolatelo, staccate i pezzetti separati, posti in tegame, versate sopra una *purée* di tomatiche fatta chiara come una salsa (V. *Salse*, N. 83), fateli bollire un po' assieme, giusto di sale, disponetelo sul piatto formando di nuovo il cavolfiore, versatevi il resto della salsa sopra, e servitelo caldo.

6. - CAVOLFIORE ALLA CONTADINA. — Nettate e fate cuocere due cavolfiori con acqua e sale come s'è detto al N. 1, cotti teneri, poneteli sul piatto, versate sopra una salsa fatta come la *rémolade* (V. *Salse*, N. 18), ma quando le verdure sono ben trite e fritte nel butirro, aggiungete un po' di farina, cotta un momento, versate della cottura dei cavolfiori, un po' d'aceto, sale, pepe, tramenate forte finchè formerete una salsa liscia, ben cotta, ristretta, mischiate un po' di mostarda d'uve cotte, un pezzetto di butirro fresco, e servitela sul cavolfiore caldissima.

7. - CAVOLFIORE AL PARMIGIANO AL GRATIN. — Nettato

e cotto un bel cavolfiore come s'è detto al N. 2, sgocciolatelo su tovaglia, ponetelo su tortiera tagliato a pezzetti spessi un dito e larghi tre, con butirro chiarificato sotto, spolverizzati di formaggio parmigiano raschiato fino, posti sul fuoco forte, fateli colorire d'ambe le parti, dorati, giusti di sale, disponeteli sul piatto, spolverizzate di formaggio, umidite con un po' di butirro, fateli colorire al forno, e serviteli caldi. — Si servono ancora senza metterli al forno.

8. - CAVOLFIORE ALLA MILANESE ED ALLA SPAGNUOLA. — Nettato e cotto un bel cavolfiore come s'è detto dei broccoli alla milanese al N. 2, posto sul piatto servitelo caldo. Si fanno pure allo stesso modo i cavolfiori in salsa alla spagnuola come s'è detto dei broccoli al N. 3.

Dei CAVOLI. — Il cavolo è buono nell'inverno quando è appassito dal freddo, benchè si mangi in altre stagioni, ma non è così sano, spande un odore di muschio cuocendo, contiene un po' di nitro, è ventoso, poco nutritivo; ma nell'inverno quando è bel bianco, cucinato in diverse maniere forma un buon cibo gradito, come per minestra (V. *Zuppe*, N. 27), alla *braise* con sugo per guernitura ed in *choucroute* (V. *Salse*, N. 93).

1. - POLPETTE DI CAVOLI DI GRASSO ALLA CASALINGA. — Levate le foglie ad una testa di cavolo bianco, fatele cuocere a metà cottura con acqua e sale, sgocciolatele, stendetele larghe su tovaglia, levate le coste dure. Indi avrete degli avanzi di carne cotta di buon gusto, formate un tritume come s'è detto per gli agnolotti (V. *Zuppe*, N. 40), oppure vedi al modo di trarre partito dalle carni dei brodi, *Pag.* 18; posta la farcia tutta finita di buon gusto sopra le foglie di cavolo umidite prima d'uova sbattute, rotolate sulla tavola leggiermente infarinata di farina bianca, e formate delle polpette, ponetele in tegame con butirro sotto, fatele colorire cuocendo adagio con fuoco sotto e sopra, cotte ferme nel mezzo e colorite all'intorno, disponetele sul piatto, staccate loro la cottura, versatela sopra, e servitele calde. Si fanno ancora allo stesso modo con farcia fatta come al *N.* 1, *pag.* 74.

3. - POLPETTE DI CAVOLI DI MAGRO ALLA CONTADINA. — Preparate le foglie dei cavoli, cotte e stese su tovaglia, prendete una parte delle foglie più bianche, tritatele con un po' di prezzemolo tutto grossolanamente; avrete 4 patate cotte nell'acqua, pelatele, poste in tegame, schiacciatele con

un pezzo di butirro, ben unite, aggiungete i cavoli triti, sale, pepe, spezie, formaggio grattugiato, due uova intiere; unite tutto bene insieme, e formate le polpette come s'è detto sopra, fatele cuocere, e servitele allo stesso modo.

4. - CAVOLI ALL'ALEMANDA. — Tagliate finissime delle foglie d'una testa di cavolo bianchissimo, prive delle coste dure, immergetele un momento nell'acqua bollente, sgocciolatele, poste in tegame con un ettogr. di butirro fresco, fatele cuocere tramenando finchè sono asciutte, aggiungete un po' di farina bianca, fritta un poco, versate un bicchiere di fiore di latte ed altrettanto di buon brodo, fatele cuocere adagio finchè sono tenere a salsa ristretta, legatele con 4 rossi d'uovo sul fuoco senza lasciarle bollire, con sale, il sugo d'un limone, un po' di butirro, versatele sul piatto, e servitele calde.

1. - CAVOLI-RAPE (CHOUX-RAVES) ALLA MAÎTRE-D'HÔTEL. — Pelate 10 cavolirape lasciando qualche foglia tenera e verde, tagliateli a fette sottili, fateli cuocere nell'acqua e sale finchè sono quasi cotti, metteteli in tegame con un ettogr. di butirro, fateli cuocere con sale, un po' di prezzemolo trito, finchè sono asciutti e teneri, aggiungete un buon bicchiere di salsa vellutata, il sugo d'un limone, un pezzetto di butirro, un po' di pepe, unite tutto scuotendo il tegame, e serviteli caldi sul piatto profondo.

2. - CAVOLI-RAPE ALLA POULETTE. — Preparate 10 cavolirape cotti e tutti finiti di buon gusto come s'è detto sopra, ma si aggiungono 4 rossi d'uovo sbattuti con un po' di fior di latte, unite tutto assieme, e fateli legare sul fuoco senza bollire, e serviteli giusti di sale sul piatto profondo. Si fanno allo stesso modo come sopra alla spagnuola, ma invece di salsa vellutata mettete della salsa spagnuola.

1. - CAVOLI DI BRUSSELLES (CHOUX DE BRUXELLES) AL SUGO. — Avrete due dozzine di piccole testiccine di cavoli di Brusselles, levate via le foglie più dure d'intorno ed il tronco, lavateli bene a grand'acqua, e fateli cuocere ad acqua e sale sul fuoco bollendo finchè sono cotti teneri, ma non troppo, onde restino intieri, sgocciolateli, posti in tegame sul fuoco con butirro, sale, pepe, fateli saltellare scuotendo il tegame, aggiungete del sugo o cottura delle carni ridotte a siroppo, tutto ben unito, serviteli sul piatto con sotto la loro cottura staccata. Si fanno pure allo stesso

modo per guernitura ad ogni sorta di carne e pesce.

2. - CAVOLI di brusselles all'inglese. — Preparate 18 piccoli cavoli cotti e tutti finiti come s'è detto sopra, disponeteli sul piatto, mettetevi sopra quattro piccoli panini di butirro freschissimi e serviteli subito.

Del CARCIOFO. — Il carciofo (*artichaut*), si mangia soltanto il bianco crudo con olio, sale, pepe, ma è un po' pesante allo stomaco; si cucina in diverse maniere, allora forma un buon alimento nutritivo, e si digerisce assai bene.

1. - CULI di carciofi in salsa bianca od olandese. — Avrete 8 bei carciofi freschi e teneri, levate via le foglie verdi, torniti leggiermente, ben liscio e bianco il culo del carciofo, tagliatelo trasversalmente alto due dita, levatele il fieno con un cucchiarino o col ferro detto *tourneracines* (*v. n.* 3, *tav.* I), date loro la forma d'un tondino o scodellina, gettateli nell' acqua con un po' di sugo di limone o d'aceto, quindi fateli bollire finchè sono teneri entro un buon bianco fatto come al n. 1, pag. 74, cotti al punto, sgocciolati su tovaglia, disponeteli sul piatto, e versatevi sopra una buona salsa vellutata ridotta con un po' di fiore di latte, ed aggiungete senza bollire un po' di butirro fresco, giusta di sale, e serviteli caldi. Si fanno allo stesso modo in salsa olandese (*v. salse, n.* 9).

2. - CARCIOFI alla barigoule. — Levate le foglie più verdi, e tagliate via la parte più dura del culo di 8 carciofi, tagliate loro la punta delle foglie, poneteli in tegame sul fuoco nell'acqua bollente con sale ed un po' d' aceto, bolliti 10 minuti o 15, secondo la durezza, sgocciolateli, vuotateli dal fieno con un cucchiarino di ferro; mettete alto un dito d' olio nella padella bollente sul fuoco, ponete i carciofi con la punta all' ingiù, fateli friggere, finchè un po' coloriti, arricciati, traeteli su tovaglia. Avrete un po' di cipolla, prezzemolo e funghi tritati, e del lardo tagliato a dadi piccolissimi, poneteli in tegame con un po' di butirro, fate friggere tutto assieme un momento con sale, pepe, un po' raffreddato, empite i carciofi; poneteli in tegame largo, piatto, gli uni vicino agli altri, con una fetta di lardo sottile sopra, con un po' di butirro, due buoni bicchieri di sugo, un bicchiere di vino secco, fateli cuocere teneri, con la cottura ridotta a sciroppo, giusti di sale, disponeteli sul piatto, staccate la loro cottura con un po' di

salsa spagnuola, digrassata e versata sopra, serviteli caldi.

3. - CARCIOFI IN SALSA ALL' ITALIANA. — Nettate dalle foglie e pelli verdi e dure d'intorno il culo ad 8 carciofi, tagliateli in due, nettateli dal fieno, e dalle punte spinose, tagliandoli due dita alla punta, bolliti un poco come s'è detto sopra con acqua, sale, aceto, sgocciolateli, poneteli in tegame con 1 ettogr. di butirro, un bicchiere di buon sugo, un po' di sale, fateli cuocere finchè sono teneri a cottura ridotta, disponeteli sul piatto, versate sopra una buona salsa italiana (*v. salse, n*, 22), e serviteli caldi.

4. - CARCIOFI ALLA PÉRIGUEUX. — Avrete 8 bei carciofi freschi nettati e tagliati in due e cotti nell'acqua, e sgocciolati su tovaglia come s'è detto sopra al n. 3. Lavate 1 ettogramma di buoni tartufi neri, avanzatene la metà, pestate il resto con la pelle nel mortaio, con altrettanto di lardo raschiato, un po' di prezzemolo trito, un po' d'aglio, cipolla, sale, pepe, grosso quanto un uovo di fegato di vitello o carne privo dalla pellicola, o fegati di volaglia netti dal fiele, tutto ben pesto e passato al setaccio, mischiatevi un uovo, con un po' di rhum, giusto di sale, empite i mezzi carciofi, poneteli in tegame largo e piatto, con un po' di butirro e sugo, un mezzo bicchiere di vino di Marsalla, fateli cuocere adagio con brace sopra od al forno caldo finchè siano teneri ed a fondo ridotto, disponeteli sul piatto, mettete i tartufi avanzati triti fini nel tegame, fritti un momento scolate il butirro, aggiungete un bicchiere di salsa spagnuola, staccata, versatela sopra i carciofi e serviteli caldi.

5. - CARCIOFI FARCITI AL GRATIN. — Preparate 8 carciofi come sopra, farciteli d'una farcia al *gratin* fatta come al n. 5, pag. 76, aggiungete un uovo ed un po' di lingua salata trita fina, giusta di sale, empite i mezzi carciofi, e fateli cuocere come s'è detto sopra, cotti teneri, scolate il butirro, staccate la cottura con un po' di sugo ridotto, disponeteli sul piatto, versatela sopra e serviteli caldi.

6. - CARCIOFI ALLA GRATELLA CON SALSA À LA MAÎTRE-D'HOTEL. — Levate le foglie verdi e la pelle dura d'intorno il culo ad 8 carciofi freschi e teneri, tagliateli in due, levate il fieno, tagliate via la punta delle foglie spinose, marinateli con un po' d'olio fino, il sugo d' un limone, sale, pepe, un po' di prezzemolo trito fino, lasciateli così per 2 ore, poneteli sulla gratella al fuoco moderato, rivolgendoli

di tanto in tanto finchè sono cotti teneri, bagnandoli dell' istessa loro marinata, cotti al punto un po' coloriti, serviteli caldi con un po' di butirro fuso con prezzemolo trito ed il sugo d'un limone e sale.

7. – CARCIOFI alla genovese. — Preparate 8 carciofi teneri di Genova, in ogni modo come s'è detto sopra al n. 3, cotti teneri, scolate il butirro, mischiatevi una *purée* di tomatiche (*v. salse*, *n.* 83), ma liquida come una salsa, fate bollire un momento tutto insieme, e serviteli sul piatto con la salsa sopra, giusta di sale e di buon gusto.

8. – CARCIOFI alla borghese. — Nettate 6 carciofi dalla pelle dura e dalle foglie verdi all'intorno, tagliateli in due, levate loro il fieno, tagliate la punta delle foglie spinose, marinateli come sopra al n. 6. Avrete degli avanzi di carne cotta di buon gusto, priva dalle ossa e dai nervi, tritatela fina con un po' di prezzemolo, un po' d'aglio, un po' di cipolla, unitele un uovo intiero, un po' di formaggio raschiato, sale, pepe, tutto ben mischiato empiteli bene; poneteli in tegame con un ettogramma di butirro, spolverizzati di sale, fateli cuocere adagio con fuoco sopra finchè sono cotti teneri, disponeteli sul piatto, staccate la loro cottura con un po' di buon brodo o cottura delle carni ristretta, versatela sopra e serviteli caldi.

Del CARDO. — Il cardo (*cardon*) si mangia crudo con olio, acciughe, sale, tartufi bianchi ben caldi, si cucina in vari modi, il cardo è molto sostanzioso, e forma un cibo gradito, ma in ogni modo è un poco pesante allo stomaco, tuttavia ben cotto al sugo, si digerisce bene.

1. – CARDI alla spagnuola. — Prendete 2 bei cardi con le coste bianchissime, tenere e dolci, levate d'intorno le coste più dure ed amare, tagliate le tenere lunghe un decimetro, levatene i fili il più che si può senza guastarli, gettateli nell'acqua bollente sul fuoco, prima le coste più dure, quindi le più tenere, per portarle ad egual cottura, scolate l'acqua, rimetteteli nell'acqua fresca, raschiate via la pellicola e tutti quei filucci, rendeteli bianchi e netti, poneteli in tegame, versatevi un bianco fatto come al n. 1, pag. 74, fate che siano coperti, più una fetta di lardo sottile pei giorni di grasso, fateli cuocere finchè sono teneri e bianchi. Preparati così i cardi, poneteli in una terrina di terra inverniciata bianca, e si conservano sette od 8 giorni nell'inverno, purchè siano

coperti della loro cottura, e servitevi all'occorrente in ogni modo, come alla spagnuola, cioè: sgocciolate i cardi dal bianco, poneteli in tegame con un bicchiere di buona salsa spagnuola, fateli cuocere a salsa ridotta, disponeteli sul piatto, versate sopra l'istessa salsa unita con un po' di butirro, il sugo d'un limone, giusta di sale, serviteli caldi.

2. - CARDI alla midolla di bue. — Preparate cotti 2 cardi tutti finiti come alla salsa spagnuola (*v. sopra*); avrete 2 ettogrammi di midolla di bue dissanguinata bianca nell' acqua, quindi imbianchita 5 minuti nell'acqua bollente, gettatela nell'acqua fresca, tagliata a dadi grossi il dito, bollita un poco nel sugo ridotto, unitele un po' di spagnuola. Avrete 12 crostini di mollica di pane di semola tagliati lunghi 3 dita, alti due, di forma ovale, vuotateli, friggeteli biondi nel butirro chiarificato, empiteli di midolla, e serviteli all'intorno dei cardi già disposti sul piatto con la salsa sopra e serviteli caldi.

3. - CARDI al gratin con sugo sotto. — Cotti due bei cardi nel bianco come s'è detto al n. 1, sgocciolateli, e poneteli su tortiera con butirro sotto, spolverizzati di formaggio parmigiano, inverniciateli con butirro con un po' di sugo ridotto o salsa spagnuola, poneteli al forno caldo, finchè ben coloriti dorati sopra, disponeteli sul piatto, e serviteli caldi con un po' di sugo sotto.

4. - CARDI alla piacentina di magro. — Avrete 2 cardi cotti nel bianco magro come al n. 1, (*cardi*), poneteli sulla tortiera con butirro sotto, spolverizzati di formaggio, umiditi di butirro fuso, poneteli al forno caldo, cotti coloriti dorati, disponeteli sul piatto, staccate la loro cottura, giusta di sale, versatela sopra e serviteli caldi.

5. — CARDI alla béchamelle o vellutata. — Preparate due bei cardi cotti nel bianco come s'è detto al n. 1, poneteli in tegame piatto largo, versatevi una buona salsa *béchamelle* (*v. salse*, *n.* 5) piuttosto chiara, fateli cuocere a salsa un po' ridotta, disponeteli sul piatto, unite alla salsa avanzata un po' di butirro, giusta di sale, versatela sopra, e serviteli caldi. Si fanno allo stesso modo con la salsa vellutata (*v. salse*, *n.* 3) invece della *béchamelle.*

6. - CARDI alla cittadina. — Private dalla scorza dura le coste d'un bel cardo, tagliate a pezzi lunghi 3 dita le parti tenere, levate i filucci d'intorno, fateli cuocere nell'

acqua bollente, gettando prima le coste più dure per renderle cotte uguali, fatele bollire finchè sono tenere, sgocciolatele. Avrete un ettogramma di butirro nella padella sul fuoco forte, fate friggere un poco 2 spicchi d'aglio, levateli via, e gettate i cardi, fateli friggere un po' coloriti finchè sono asciutti, mischiate un po' di buon formaggio raschiato, sale, pepe, un po' di butirro fresco, tutto ben unito, versateli sul piatto, e serviteli caldi. Si servono pure allo stesso modo per guernitura di carne o di pesce.

7. – CARDI crudi con tartufi bianchi alla piemontese. — I cardi crudi con tartufi bianchi alla piemontese si preparano e si servono come al n. 16 degli *hors-d'œuvres*.

8. – CARDI in purée (lattata di cardi). — Preparate dei cardi cotti come s'è detto al n. 5 alla *béchamelle*, ben cotti e finiti di buon gusto, passateli al setaccio, riposti in tegame sul fuoco, fatela scaldare tramenando, ben liscia, con un po' di butirro fresco, versatela sul piatto e servitela calda con crostini di pane fritti dorati nel butirro, messi all' intorno di bella figura.

Delle CAROTE. — La carota è una radice zuccherina, poco nutritiva, eccellente per dare buon gusto al brodo, si cucina in diversi modi, forma un buon cibo, ma è un po' ventoso; ve ne sono di diverse specie, ma le migliori sono la rossa e la gialla.

1. – CAROTE allo zucchero inverniciate. — Raschiate e tornite a forma di piccole pere 30 pezzetti di carote fresche e tenere, rosse o gialle, bollite 10 minuti nell'acqua, sgocciolatele, ponetele in tegame con un ettogramma di butirro, fatele rosolare, umiditele di tanto in tanto con un po' di brodo buono, fatele cuocere adagio finchè sono cotte tenere a cottura ridotta, scolate il butirro, aggiungete un ettogramma di zucchero, fatelo fondere sul fuoco con le carote scuotendo il tegame finchè sono bene ghiacciate, giuste di sale, disponetele sul piatto, staccate la loro cottura con un po' di butirro fresco ed un po' di brodo, ridotta come sciroppo, versatela sopra, e servitele calde.

2. CAROTE alla salsa spagnuola. — Raschiate 6 belle carote tenere, tagliatele per traverso lunghe due centimetri, quindi tagliate con lo stampo di latta tante colonnette grosse il dito mignolo, bollite 10 minuti nell'acqua, sgocciolatele, ponetele in tegame con un po' di sugo, un po' di butirro

e sale, fatele cuocere fin che sono tenere, ridotte a fondo, scolate il butirro, aggiungete un bicchiere di buona salsa spagnuola, un po' di zucchero, un po' di butirro fresco, unite tutto bene insieme, e servitele calde di buon gusto.

3. - CAROTE ALLA BÉCHAMELLE. — Preparate delle carote, tagliatele, imbianchitele nell'acqua, e fatele cuocere con un po' di buon brodo bianco un po' di butirro, un pizzico di zucchero, come s'è detto sopra al n. 2, cotte tenere, tutto finito allo stesso modo di sopra, ma invece di spagnuola, mischiate un bicchiere di buona *béchamelle* (*v. salse, n.* 5), e servitele sul piatto calde e di buon gusto.

4. - CAROTE ALL'ALEMANDA. — Raschiate 6 belle carote tenere, tagliatele lunghe due centimetri, tagliate la corteccia all'intorno, e formate un lungo nastro sottile, messi gli uni sugli altri, tagliateli a filetti come s è detto per la zuppa alla giuliana (*v. zuppe, n.* 10), sboglientate nell'acqua bollente, sgocciolatele, ponetele in tegame con 1 ettogramma di butirro, un po' di prezzemolo trito, fatele cuocere adagio bagnandole di tanto in tanto con un po' di buon brodo finchè sono cotte tenere, scolate il butirro, mischiatevi un bicchier di salsa vellutata ridotta con un po' di fiore di latte, il sugo d'un limone, un pezzetto di butirro fresco, giuste di sale , un pizzico di zucchero, tutto ben unito, versatele sul piatto e servitele calde.

5. - CAROTE ALLA BORGHESE. — Avrete 6 belle carote, raschiatele, tagliatele a soldi sottili, ponetele in tegame o nella padella con un buon pezzo di butirro e sale, fatele cuocere adagio coperte, finchè sono tenere ed un po' colorite, unitevi un pizzico di zucchero, un po' di formaggio buono raschiato, giuste di sale, servitele calde.

6. - PURÉE (LATTATA) DI CAROTE CON CROSTINI DI PANE. — Preparate e fate cuocere delle carote, tutte finite di buon gusto come s'è detto sopra al N.° 5, passatele al setaccio, aggiungete un po' di buona spagnuola, scaldatela ed unitela ben liscia, versatela sul piatto, e servitela calda con dei crostini di pane come al N. 8 dei cardi.

Dei CETRIUOLI. — Il cetriuolo o cocomero (*concombre*) è un cibo poco nutritivo, piuttosto rinfrescante, si mangia in insalata crudo con olio, aceto, sale, pepe, ma è difficile a digerirsi, cotto al sugo o con la carne si digerisce meglio.

1. - CETRIUOLI O COCOMERI FARCITI AL SUGO. — Levate

la pelle a 6 cocomeri verdi e tenerelli, tagliateli lunghi 2 dita alle due estremità, vuotateli bene con un ferro, fateli cuocere nell'acqua bollente finchè sono quasi cotti, estratti dall'acqua, poneteli su tovaglia, empiteli d'una buona farcia fatta come al *N.* 1, *pag.* 74, turate le due parti con un pezzetto dell'istesso cocomero onde non sorta la farcia cuocendo, poneteli in tegame con 1 ettogr. di butirro, un po' di sale, coperti di buon sugo un po' ridotto, una fetta sottile di lardo sopra, fateli cuocere adagio con brace ardente sopra, od al forno caldo, cotti teneri d'un bel color biondo, ridotti a fondo, cotta la farcia nel mezzo, poneteli su tortiera, nettateli dal lardo, disponeteli sul piatto, staccate e digrassate la loro cottura, passatela alla stamigna, versatela sopra, e serviteli caldissimi.

2. – COCOMERI alla crema. — Pelate e tagliate via alle estremità un pezzetto a 4 cocomeri verdi e teneri, tagliateli per lungo in 3 parti, levate la parte molle ossia trippa, tagliateli a pezzetti lunghi due dita, fatti tondi come scudi, fateli cuocere nell'acqua e sale finchè sono teneri, sgocciolateli, poneteli in tegame con un po' di butirro, sale, pepe, fateli friggere un poco finchè sono asciutti, versate una buona *béchamelle* (V. *Salse*, N. 5), fate bollire un poco tutto assieme, giusti di sale, versateli sul piatto profondo, e serviteli.

3. – CETRIUOLI alla poulette. — Preparate tutti finiti 6 cocomeri allo stesso modo come sopra al N. 2, ma legate la salsa con 3 rossi d'uova sul fuoco, senza lasciarli bollire, più un po' di prezzemolo trito, il sugo d'un buon limone, un pezzetto di butirro fresco, tutto ben unito, giusto di sale, serviteli caldi.

4. – CETRIUOLI alla casalinga. — Preparate tagliati e cotti nell'acqua dei cocomeri come s'è detto al N. 2, sgocciolateli. Indi avrete del butirro fuso in padella sul fuoco, con 2 spicchi d'aglio, fritti un poco gettateli via, ponete i cocomeri, fateli cuocere adagio, teneri, un po' coloriti, mischiatevi un po' di formaggio buono raschiato, sale, pepe, e serviteli caldi sul piatto. Si fanno allo stesso modo per guernire ogni carne.

5. – CETRIUOLI o cocomeri crudi all'uso inglese. — Pelate 2 bei cocomeri verdi teneri, tagliate via lungo due dita alle estremità, quindi tagliateli a ruotelle sottilissime, poneteli in terrina, con prezzemolo trito, sale, pepe, mostarda, aceto forte, 1 uovo cotto duro e trito, e si servono sopra

un piatto a parte, con il bollito, con l'arrosto e col pesce cotto in bianco.

Della CIPOLLA. *Introduzione.* — La cipolla *(ognon)* è una radice bulbosa, rotonda, un po' schiacciata, con un odore forte, e formata di diverse pellicole ; questo bulbo serve piuttosto per condimento che per alimento, si mangia crudo con olio e sale, principalmente in insalata; mangiata un po' abbondante porta mal di capo e rimena al sonno, nutrisce poco, ma la cipolla cotta forma un buon cibo gradito. Si cucina in diversi modi negli intingoli, e per guernitura ad ogni sorta di carne e pesce, cotta come al N. 91 *delle salse*; le cipolle e cipolline sono migliori secche che fresche, e le bianche sono migliori delle rosse.

1. – CIPOLLE FARCITE ALLA GIARDINIERA DI MAGRO. — Mondate 6 belle cipolle grosse, tagliatele per traverso, ma più spesse dalla parte della radice, fatele cuocere nell'acqua bollente con un po' di sale finchè sieno tenere, sgocciolatele su tovaglia, scegliete le parti vuote più intere, da fare circa 18 ripieni, ponetele in una tegghia con butirro sotto. Indi tritate fino il resto delle cipolle, con un po' di prezzemolo, bietola e borrana, ponetele in tegame con un ettogr. di butirro, fatele friggere finchè sono asciutte, aggiungete 30 grammi di farina bianca, fate cuocere un poco assieme, versate due bicchieri di fior di latte, tramenate cuocendo da formare una specie di panata, ben liscia, soda come una polentina, aggiungete un po' di spezie, pepe, giusta di sale, un po' di formaggio raschiato, 12 piccoli marzapani di mandorle amare schiacciati e ridotti in polvere, tre uova intiere e 3 rossi, con i bianchi sbattuti in neve, unite tutto bene assieme, empite le cipolle, mettetele al forno caldo finchè sono cotte d'un bel color dorato e rafferme nel mezzo, disponetele sul piatto, staccate la loro cottura con un po' di sugo magro, passatela versandola sopra, e servitele.

2. – CIPOLLE RIPIENE ALLA CASALINGA, — Avrete degli avanzi di carne o volaglia cotta di buon gusto, privata dai nervi e dagli ossi, fate un composto come si è detto per gli agnelotti alla borghese (V. *Zuppe*, *N.* 40), oppure vedi il modo di trarre partito delle carni dei brodi *Pag.* 18, tutto finito di buon gusto, empite delle cipolle imbianchite, fatele cuocere al forno, o con fuoco sotto e sopra, finitele, e servitele come sopra.

Del CRESCIONE. — Il crescione è una pianta che cresce nei luoghi umidi d'intorno alle fontane, si mangiano le foglie ben nettate, lavate, e fatte in insalata con sale, olio, ed aceto; serve per guernire la volaglia o selvaggina arrostiti, si mischia in insalata con indivia, lattughe e cicoria. Il crescione ha un gusto agro, è depurativo ed antiscorbutico, e si digerisce facilmente.

1. – FAVE d'orto (fèves de marais) grosse in salsa alemanda. — Avrete 5 ettogram. di belle fave grosse, tenere e fresche, levatele la pelle da crude, oppure dopo averle cotte un poco nell'acqua bollente, dopo di ciò finitele di cuocere nell'acqua con sale, o nel brodo finchè sono tenere, sgocciolatele, ponetele in tegame con un po' di butirro, fritte un poco con un ramoscello di santoreggia (erba aromatica che dà un buon odore alle fave, ai piselli, ai fagiuoli, ecc.), indi fate 2 bicchieri di buona salsa alemanda (V. *Salse*, N. 7), unitela assieme alle fave, un po' di butirro fresco, sale, noce moscata, un pizzico di zucchero, levate l'erba santoreggia, e servitele sul piatto calde.

2. – FAVE alla contadina. — Fate cuocere nell'acqua e sale 5 ettogr. di fave piccole, fresche e tenere, finchè sono cotte, sgocciolate, ponetele in tegame, con un po' di santoreggia, un po' di butirro e prezzemolo trito, fritte un poco aggiungete un buon cucchiajo di farina bianca, soffritte ancora un poco, versate 2 bicchieri di buon latte ed un po' di brodo, fatele cuocere scuotendo il tegame finchè la salsa è abbastanza spessa e cotta, legatela sul fuoco senza bollire con 3 rossi d'uovo sbattuti, con un cucchiajo d'aceto, sale, spezie, un po' di butirro fresco, un pizzico di zucchero, unite tutto bene assieme, e servitele calde.

3. – PURÉE (lattata) di fave. — Prendete un chilogr. di piccole fave fresche e tenere, lavate nell'acqua bollente, ponetele in tegame con mezzo litro di brodo, 2 cipolle trite e fritte con butirro un po' bionde, un piccolo ramoscello di santoreggia, sale, pepe, un po' di giambone tagliato a fette sottili, fatele cuocere finchè sono tenere, a cottura ridotta, passatele al setaccio, riponetele in tegame sul fuoco con un po' di butirro fresco, tramenate ben liscia, mischiatele un mezzo bicchiere di fior di latte, giusta di sale, un pizzico di zucchero, versatela sul piatto, e servitela calda.

Del FINOCCHIO. — Il finocchio, pianta aromatica d'un

sapore quasi dolce, d'un odore piacevole, si mangia crudo con olio, aceto e sale, si fa bollire colle castagne, che le rende meno ventose e di gusto più gradito, e si usa ancora nelle zuppe d'erbe. Il finocchio è dioretico e di facile digestione.

Dei FAGIUOLI. — Dei fagiuoli *(haricots)* ve ne sono di varie specie, dei bianchi, e degli screziati di varii colori, si mangiano secchi e verdi, sono un legume assai gradito, e formano un buon alimento, benchè un po' ventoso, principalmente secchi. Si cucinano in varii modi, massimamente allorchè son verdi nei loro baccelli, i quali ben cotti verdi e teneri, fritti, o fatti in insalata, si digeriscono facilmente.

1. - FAGIUOLI VERDI FRITTI ALLA MILANESE. — Prendete 6 ettogr. di fagiuolini bei verdi teneri, freschissimi, rompete le punte alle due estremità, levando il filo ai due lati, tagliateli per lungo in due per renderli eguali ai più piccoli. Avrete un tegame sul fuoco con acqua e sale bollente, gettate i fagiuoli entro e fateli bollire forte a grand'acqua, finchè sono cotti teneri e ben verdi, sgocciolateli, e rinfrescateli nell'acqua fresca. Mettete 1 ettogr. di butirro nella padella ben netta sul fuoco, quand'è bollente, gettate i fagiuolini, fateli friggere scuotendo la padella al fuoco forte, finchè sono asciutti, aggiungete un po' di formaggio parmigiano raschiato fino, sale, pepe, un po' di butirro fresco, e serviteli caldissimi.

2. - FAGIUOLI ALLA MAÎTRE-D'HÔTEL. — Preparate dei fagiuoli cotti e fritti nel butirro come s'è detto sopra, aggiungete del prezzemolo trito, un bicchiere di buona salsa bianca, il sugo di 2 limoni, giusti di sale, un po' di pepe, mischiate tutto bene assieme, e serviteli sul piatto caldissimi.

3. - FAGIUOLI VERDI TAGLIATI A PISELLI (AUX PETIS POIS). — Avrete 5 ettogr. di fagiuolini teneri, freschi, uguali e verdi, dopo averli nettati, tagliateli per traverso grossi quanto un pisello, cotti nell'acqua e sale, e fritti nel butirro come si è detto al N. 1, ma in tegame, mischiate assieme 2 bicchieri di buona salsa alemanda (*v. salse, n.* 7), il sugo di 2 limoni, giusti di sale, versateli sul piatto, e serviteli caldi.

4. - FAGIUOLINI ALLA LIONESE. — Preparate cotti ben verdi 5 ettogr. di fagiuolini come s'è detto al N. 1; tagliate 3 cipolle a dadolini piccolissimi, fatele friggere con 1 ettogr. di butirro finchè son cotte tenere e bionde entro un tegame o padella; gettate i fagiuoli, fateli friggere finchè sono asciutti, conditi con sale, pepe, un po' di butirro fresco ed

un po' di sugo ridotto, unite tutto assieme, e serviteli di buon gusto sul piatto caldi.

5. – FAGIUOLINI IN INSALATA CALDA. — Preparate dei fagiuoli cotti come s'è detto al N. 1, ben verdi, con acqua e sale, fateli in insalata come i broccoli al N. 1, oppure in salsa tartara come ai *Freddi* al N. 29, e tutti finiti di buon gusto serviteli sul piatto di bella figura.

6. – FAGIUOLI BIANCHI FRESCHI ALLA NIZZARDA. — Prendete 1 chilogr. di bei fagiuoli bianchi, freschi, in grana, ben netti, poneteli in tegame sul fuoco, coperti d'acqua calda, fateli bollire con sale, una cipolla inchiodata con 2 garofani, un mazzetto legato fatto con prezzemolo, selleri, porri, mezza carota; un po' d'olio fino, fateli cuocere adagio a cottura ridotta finchè sono teneri, levate via il mazzetto e la cipolla, scolate l'acqua se ce ne fosse di troppo; indi mischiate 3 rossi d'uova cotti duri, e 2 crudi entro un tegame, al bagno di maria coll'acqua bollente, tramenate bene, aggiungete un po' d'olio fino finchè si formi una salsa unita, aggiungete sale, pepe, prezzemolo, 2 acciughe lavate, nette e prive dalle reste, un po' di cipolla, tritato tutto finissimo ed unito assieme, mischiate i fagiuoli, aggiungete il sugo di 2 limoni, giusti di sale, serviteli caldi.

7. – FAGIUOLI SECCHI E BIANCHI ALLE ERBE FINE (AUX FINES HERBES). — Ponete in tegame con acqua tiepida un chilogr. di fagiuoli secchi nettati, lasciate così per 5 ore, scolate l'acqua, rimettete dell'acqua calda, appena coperti, fateli bollire con un po' di sale, una cipolla ed un mazzetto, cotti ridotti come s'è detto sopra al N. 6, aggiungete un po' di butirro fresco, un po' di prezzemolo trito, un bicchiere di buona salsa bianca, o spagnuola, il sugo di due limoni, giusto di sale, un po' di pepe, e serviteli sul piatto.

8. – FAGIUOLI ALL'ASTIGIANA. — Sboglientate un chilogr. di fagiuoli rossi freschi, poneteli in tegame con uno spicchio d'aglio trito, con un po' di lardo e prezzemolo, un mezzo litro di vino buono di barbera, il resto d'acqua, che siano appena coperti, con un po' di sale, fateli cuocere adagio finchè siano cotti teneri, a cottura ridotta a salsa spessa, giusti di sale, un po' di pepe, e serviteli caldi.

Dei FUNGHI. *Introduzione.* — I funghi benchè siano un alimento assai gradito, pure sono sempre da temere, come dicono i signori Jussieu e Parmentier che i funghi in ge-

nerale racchiudono in loro quasi tutti qualche cosa di sospetto, e perciò non dovrebbero servire per alimento, ma bensì per un eccellente condimento. I migliori e meno sospettosi sono il fungo reale, le spugnole, l'orancio (*oronge*) o vovolo. V'è un fungo *oronge* velenosissimo che rassomiglia molto al buono, ma diversificano dalla pellicola o valvola che li racchiude; il buono quando è giovine l'ha interamente bianca che pare un uovo, e quella del velenoso è incompiuta, il suo cappello è macchiato di bianco, rompendolo getta un latte bianco di cattivo odore.

Neker, professore di botanica, dice di osservare se una cipolla bianca pelata, cotta coi funghi non diviene azzurrognola tendente sul nero, e che conserva la sua bianchezza, è segno che c'è niente di cattivo. Alcuni finalmente per precauzione immergono un ferro rovente o una moneta di argento. I funghi così cotti servono a fare delle buone fritture (V. *Fritture*, N. 16).

1. - FUNGHI (CHAMPIGNONS) IN BLANQUETTE. — Avrete un chilogr. di bei funghi mezzani, freschi e duri, raschiate le gambe dalla terra, tagliatele a ruotelle, fate lo stesso dei cappelli, pelateli, torniteli e pareggiateli di bella figura; indi avrete due bicchieri d'acqua, il sugo di due limoni, un po' di butirro, un po' di sale, tutto fuso assieme in tegame, gettate i funghi entro mentre che si terminano di tagliare, posti sul fuoco, fateli cuocere a cottura ristretta a fondo, versate due bicchieri di buona salsa alemanda, pepe, giusti di sale, il sugo d'un limone, un po' di butirro fresco, tutto ben unito, serviteli sul piatto caldi. Questi funghi si servono pure in una crostata di pane fatta come al N. 12 *Dei Composti*, per un elegante pranzo.

2. - FUNGHI IN TARTUFOLATA ALLA PIEMONTESE. — Preparate delle verdure ed acciughe con un po' d'aglio trite finissime, come per la *rémolade* (V. *Salse*, N. 18), entro un tegame sul fuoco con un ettogr. di butirro, fatele friggere un poco; indi avrete un chilogr. di funghi bei freschi, duri e di mezzana grossezza, raschiate bene via tutta la terra, lavateli nell'acqua calda, poneteli su tovaglia, tagliateli a fette sottilissime, gettateli nel tegame con la *rémolade* trita; fateli cuocere finchè sia asciutta l'acqua, aggiungete un cucchiaio di farina bianca, tramenate un poco cuocendo, versate un bicchier di buon brodo, un mezzo

bicchiere di vino bianco, sale, pepe, fateli cuocere adagio a salsa ristretta, cotti di buon gusto, serviteli sul piatto caldi. Invece di mettere della farina, si può mettere un bicchiere di buona salsa spagnuola o vellutata.

3. – FUNGHI ALLA CASALINGA. — Avrete 8 ettogrammi di cappelli di funghi larghi, freschi e duri, tagliateli in tre parti; si possono mettere pure le gambe, pelatele, tagliatele in tre per lungo, fateli bollire 12 minuti in tegame sul fuoco con acqua, sale, una cipolla bianca, prezzemolo, immergete un ferro rovente (V. *Introduzione*), sgocciolateli su tovaglia, infarinateli e fateli friggere nella padella con un po' di butirro chiarificato, cotti ben croccanti, spolverizzateli di sale fino, e serviteli caldissimi.

4. – FUNGHI FARCITI ALLA PROVENZALE. — Avrete 12 bei funghi con il cappello largo 5 centimetri, freschi e duri; tagliate le gambe, pelatele, fate ancora un po' di vuoto dalla parte concava del cappello; tritate finissime le gambe con prezzemolo, un po' d'aglio, un po' di cipolla, due acciughe, nettate dalle reste, ponetele in tegame, fritte con un po' di butirro finchè sono asciutte, tratte dal fuoco, aggiungete del sale, pepe, un po' di pane pesto, due uova intiere, quindi lavate i cappelli nell'acqua caldissima, asciugateli bene, poneteli sopra una tortiera con un po' d'olio fino, empiteli del preparato, e spolverizzati di pane pesto, fateli cuocere al forno caldo, un po' coloriti, serviteli friggolanti con un po' di sugo di limone sopra.

5. – FUNGHI ALLA BORDELAISE CON VINO DI MADERA. — Prendete 8 ettogrammi di funghi grossi come noci, freschi, duri, uguali, raschiate bene via la terra delle gambe, poneteli in una terrina con un po' di sale, lasciateli così per due ore finchè abbiano gettata l'acqua, lavateli con acqua calda, ed asciugati, poneteli in tegame con un po' d'olio fino, 2 garofani, un po' di cannella, un po' di curiandolo, cipolle, prezzemolo, un po' di carota, pepe, fateli friggere d'un bel colore, aggiungete un bicchiere di vino di Madera, cotti adagio un 15 minuti, disponeteli sul piatto, staccate la loro cottura con il sugo d'un limone, passatela alla stamigna, versatela sui funghi, e serviteli caldi. Questi funghi vanno bene per guernire ogni sorta di carne o pesce.

6. – FUNGHI DETTI COCON (ORONGE) ALLA CITTADINA. — Nettate 8 ettogr. di funghi *oronge*, lavateli nell'acqua calda,

tagliateli a fette sottili; indi avrete in tegame del prezzemolo, un po' d'aglio, un'acciuga netta dalle reste, un po' di cipolla, tutto trito fino, fate friggere con un ettogr. di butirro, gettate i funghi, fate asciugare l'acqua, aggiungete un po'di farina bianca, cotta un momento, versate un po' di brodo tramenando, con mezzo bicchiere di vino bianco, sale, pepe, spezie, fateli cuocere a salsa ridotta, e serviteli sul piatto caldissimi. — Le mammore si cucinano allo stesso modo.

Dell'INDIVIA (chicorée). — L'indivia è una pianta rinfrescativa, molto in uso, si mangia in insalata con olio, sale, aceto, ma è un po' pesante allo stomaco; cotta nelle minestre, con brodo, accomodata di buon gusto, in *purée* al brodo ed alla crema (V. *Salse*, N. 86), forma un alimento nutritivo, sanissimo ed assai gradito.

LUPOLO. — Il lupolo (*houblon*), pianta comunissima, di cui si mangiano in primavera le punte novelle, verdi, tenere, mozzate lunghe un decimetro, legate assieme, formate dei mazzetti, fateli cuocere nell'acqua e sale bollente, sgocciolateli su tovaglia, spolverizzati di formaggio raschiato fino, poneteli sul piatto con del butirro bollente, un po' coloriti sopra, come gli sparagi al *gratin;* così pure si fanno in salsa bianca come gli sparagi, triti crudi fini, si fanno minestre con erbe, si mischiano nelle frittate, da per tutto sono buonissimi, e si digeriscono facilmente.

LATTUGA. — La lattuga (*laitue*) è un alimento freddo, che rimena al sonno, nutrisce pochissimo, calma l'irritazione dello stomaco; si mangia in insalata con olio, sale, aceto, per piatto cotte al sugo (V. *Salse*, N. 89), e farcite (V. *Salse*, N. 90), per zuppa farcite (V. *Zuppe*, *N.* 5), e si prepara ancora alla crema come s'è detto dell'indivia (V. *Salse*, N. 86).

LENTICCHIE. — Le lenticchie sono restringenti, nutriscono poco, danno della ventosità; le lenticchie bisogna lavarle bene due o tre volte nell'acqua tiepida per levare l'odore forte d'aglio che loro danno per preservarle dal tarlo. Si fanno cuocere come al N. 75 *delle Zuppe* in *purée* (V. *Salse*, N. 85), e si fanno alla *maître-d'hôtel* dopo averle cotte a cottura ristretta come s'è detto per la *purée*, indi sgocciolate, nettate dai legumi che si fecero cuocere assieme, ponetele in tegame, ed unitele una buona *maître-d'hôtel*. — Si può mettere della spagnuola invece di salsa bianca.

PETRONCIANO. — Il petronciano (*aubergine*) è un frutto

insipido, fatuo, poco nutritivo, benchè d' un bell' aspetto.

1. - PETRONCIANI FARCITI ALLA PROVENZALE. — Prendete 6 bei petronciani teneri, tagliateli in due, vuotateli un poco con il cucchiaio, gettateli in una terrina con un po' di sale, fateli gettar l'acqua lasciandoli così per 2 ore, lavateli bene, e fateli bollire 10 minuti nell'acqua bollente, sgocciolateli sopra una tovaglia. Avrete un po' di lardo, con prezzemolo, un po' d'aglio, cipolla, un po' di mollica di pane umidita con fiore di latte, un po' di lingua salata, un fungo netto, un'acciuga netta dalle reste, tritate tutto finissimo, unite un uovo intiero ed un rosso, sale, pepe; empite i petronciani, poneteli sulla tegghia con un po' d'olio e butirro sotto, umidite di butirro sopra, spolverizzati di pane pesto, fateli cuocere al forno caldo finchè siano cotti teneri, un po' coloriti, sgocciolateli su tovaglia, disponeteli sul piatto, e serviteli caldi con un po' di sugo di limone sopra.

2. - PETRONCIANI ALLA SICILIANA. — Pelate 6 bei petronciani teneri, tagliateli a fette larghe, spesse come scudi, spolverizzati di sale entro una terrina, lasciateli gettare l'acqua, lavateli, spremeteli entro una tovaglia, fateli cuocere nella padella con butirro chiarificato, cotti adagio finchè sono teneri, un po' coloriti, scolate il butirro, aggiungete una *purée* di tomatiche (V. *Salse*, N. 83) soltanto la quantità necessaria, giusti di sale, serviteli caldi.

3. - PETRONCIANI AL GRATIN. — Preparate e friggete 6 bei petronciani nel butirro come s'è detto sopra, ma invece della salsa di tomatiche, mettete un buon bicchiere di salsa *béchamelle* un po' spessa, sale, pepe, tutto ben unito, cotti al punto, di buon gusto, poneteli sul piatto, spolverizzati di pane pesto, umiditi con un po' di butirro, fateli colorire al forno caldo, un po' dorati, serviteli caldi.

4. - PETRONCIANI ALL'ITALIANA. — Pelate 8 bei petronciani teneri, tagliateli a fette spesse come uno scudo per lungo, levateli la trippa, infarinateli e fateli cuocere nell'olio bollente nella padella sul fuoco forte, cotti teneri, un po' coloriti, sgocciolateli su tovaglia. Avrete un po' di prezzemolo, aglio, cipolla, un'acciuga netta dalle reste, un fungo, tutto trito fino, poneteli in tegame con un po' di butirro, un po' di farina, fate friggere un poco, versate tramenando un bicchiere di brodo ed un po' di fior di latte, fate bollire, aggiungete i petronciani, fateli cuocere a salsa ristretta, e serviteli con

sale, pepe, il sugo d'un limone, un po' di formaggio raschiato, tutto unito, serviteli caldi.

Delle PATATE. — La patata è un tubercolo molto stimato, che serve per alimento a molte persone, si cucina in vari modi, forma un cibo molto gradito e sanissimo, di facile digestione, serve a fare eccellenti piatti, e guernire ogni sorta di carne e di pesce. Le patate sono buone quando sono ancora piccole e giovani, come pure quando sono giunte alla loro maturità.

1. - PATATE ALL'INGLESE. — Fate cuocere 2 chilogr. di belle e buone patate nell'acqua bollente adagio, prima lavate e nettate dalla terra, cotte tenere, quando cedono alla pressione delle dita, scolate via l'acqua, riponetele accanto al fuoco finchè sono asciutte, pelatele e servitele entro una terrina coperta o zuppiera, oppure senza pelarle, servitele fra una tovaglia piegata in modo che stiano coperte. Si serve nel medesimo tempo a parte del butirro fresco da mangiare con le patate.

2. - PATATE COTTE SOTTO LA CENERE. —Lavate ben nette 2 chilogr. di belle patate gialle dette d'Olanda, inviluppatele entro un foglio di carta umida d'acqua una per una, ponetele in un luogo caldo ove s'è fatto fuoco, coperte di cenere calda e brace viva sopra, lasciatele per 2 ore, secondo il calore che riceveranno, cotte tenere, pelatele e servitele caldissime con il butirro, come s'è detto sopra.

3. - PATATE ALLA LIONESE. — Pelate e date la forma di grossi turaccioli a 2 chilogr. di buone patate, ponetele in tegame coperte d'acqua, con un po' di sale ed un pezzetto di butirro, fatele cuocere adagio finchè sono tenere, scolate l'acqua, riponetele sul fuoco, fatele asciugare, rinversate su tovaglia tagliatele a soldi; quindi tagliate 4 cipolle grosse a dadolini, e fatele friggere con 2 ettogr. di butirro adagio, finchè sono cotte d'un bel color dorato, aggiungete le patate, e fate friggere ancora con sale, versate un po' di sugo ridotto nei giorni di grasso, disponetele sul piatto, e servitele.

4. - PATATE ALLA MAÎTRE-D'HÔTEL. — Preparate cotte e tagliate a fette come s'è detto sopra, due chilogr. di buone patate, ponetele in tegame con 2 ettogr. di butirro fresco, fatele friggere un po' bionde con sale e prezzemolo trito, un bicchiere di buona salsa bianca o spagnuola, ed un bicchiere di buon brodo, il sugo d'un limone, un po' di bu-

tirro fresco, giuste di sale, servitele calde sul piatto profondo.

5. – PATATE IN SALSA BIANCA O SALSA SPAGNUOLA.—Preparate 2 chilogr. di belle patate cotte, tagliate, e fritte nel butirro, come s'è detto sopra, versate sopra 2 bicchieri di buona salsa fatta con brodo bianco e fior di latte ridotto, ed un bicchiere di buon brodo, ridotto un po' assieme, giuste di sale, un po' di pepe, il sugo d'un limone, tutto ben mischiato, servitele calde nel piatto profondo. Invece di salsa bianca si può mettere della salsa spagnuola ed un bicchiere di buon sugo, e tutto finito allo stesso modo.

6. – PATATE IN SALSA ALL'OLANDESE.—Tornite 40 pezzetti di buone patate rotondi e grossi come noci, poneteli in tegame con 1 ettogr. di butirro fresco, un po' di sale, appena coperte d'acqua, fatele cuocere adagio finchè sono tenere, scolate la cottura, tratte su tovaglia, disponetele sul piatto, versatevi sopra una buona salsa olandese (V. *Salse*, N. 9), e servitele caldissime.

7. – PATATE ALLA SAVOJARDA COLLA CREMA. — Preparate 2 chilogr. di belle patate, fatte e cotte 10 minuti nell'acqua, come s'è detto al N. 3, sgocciolate su tovaglia, tagliatele a soldi; indi ungete di butirro una terrina o piatto profondo che resista al fuoco, disponete le patate in giro finchè il piatto sia colmo, con tramezzo un po' di formaggio, butirro fuso, con un po' di sugo ridotto, sale e pepe, finitele spolverizzandole di formaggio sopra, umidite di butirro, versate sotto del fior di latte ridotto sul fuoco a metà, fatele cuocere al forno caldo, o con brace sotto e sopra, finchè sono tenere, ridotte asciutte, d'un bel color dorato, e servitele calde.

8. – PATATE ALLA PROVENZALE. — Pelate e tagliate delle patate a grossi soldi; mettete un po' d'olio fino nella padella, o del butirro, con prezzemolo, un po' d'aglio e cipolla triti fini, fritti un poco, aggiungete le patate, fatele cuocere sul fuoco ardito finchè hanno preso un po' di colore, finitele di cuocere adagio coperte, con sale, pepe, spezie, finchè sono tenere, versatele sul piatto, e servitele calde.

9. – PURÉE (LATTATA) DI PATATE AL SUGO GUERNITA.—Fate cuocere e passate al setaccio delle buone patate come s'è detto al N. 84 *delle Salse*, e finitela in tutto allo stesso modo, ma le metterete più di sugo ridotto che di fior di latte, e tenuta un po' asciutta; indi avrete 30 patate tornite ben rotonde collo stampo di ferro, grosse come piccole noci, cotte

nel butirro e sale finchè sono tenere, d'un bel color dorato, sgocciolate il butirro, rotolatele entro un po' di sugo ridotto ed un po' di butirro, versate la *purée* sul piatto di buon gusto, disponete le patate all'intorno di bella figura, e servitele calde con un po' di sugo sopra.

10. - PURÉE DI PATATE IN CROSTATA ALLA PRINTANIÈRE. — Pelate 12 belle e grosse patate, con esse formate 12 belle crostate, dando loro la forma d'un bel vaso o d'un canestro, lavorate all'intorno e vuotate dentro, fatele friggere adagio a grande frittura nella padella sul fuoco ardito, lasciatele cuocere scuotendo la padella finchè sono cotte tenere, e d'un bel color bronzino, sgocciolate su tovaglia, empitele d'una buona *purée* fatta come sopra al N. 9, guernitele piantando delle punte di sparagi ben verdi cotte con acqua e sale, delle patate fatte a piccoli fusi cotte come sopra, qualche piccolo pezzetto di carota fatto a fuso e cotto nel brodo, con un po' di butirro ed un pizzico di zucchero; e servitele calde il più che potete. Si possono variare empiendole di *purée* di piselli verdi, di *purée* di carote, di *purée* di tomatiche, indi guernite la rossa di patate cotte bianche, la verde di carote, la gialla di piselli verdi. Questo modo servirebbe per fare una buona guernitura svariata a diversi piatti di carne o di pesci, in occasione di un elegante pranzo.

11. - PATATE ALLA BERGAMASCA. — Pelate 6 belle patate grosse, tagliatele in due parti, e formate una specie di nidi d'uccelli con il coltello dentellato vuotandoli dentro; fate una farcia con un po' di lardo, 1 ettogr. di carne magra netta dai nervi, un po' d'aglio, prezzemolo, un pezzetto di mollica di pane umidita col latte, sale, pepe, un po' di cipolla, tritate tutto ben fino, con un uovo intero, empite le patate, ponetele in tegame largo e piatto con butirro chiarificato sotto abbondante, spolverizzate sopra con un po' di pane pesto, umiditele di butirro fuso, ponetele sul fuoco forte, finchè un po' colorite sotto, quindi adagio con fuoco sopra od al forno, cotte tenere d'un bel colore, servitele caldissime.

12. - PATATE IN INSALATA CALDA ALLA NIZZARDA. — Pelate e cotte nell'acqua e sale 8 belle e buone patate, sgocciolate e rasciugate sul fuoco, tagliatele a fette, e ponetele in terrina. Tramenate in una terrina un rosso d'uovo crudo, e 2 cotti duri, con olio fino, sale, pepe, formate così una salsa, aggiungete un po' di prezzemolo, cipolla, aglio, tre

acciughe lavate e nette dalle reste, tritato tutto fino, mischiate tutto con le patate calde, più un po' di mostarda ed aceto, e servitele.

1. – PORCELLANA. — La porcellana (*pourpier*) pianta poco nutritiva, insipida, nitrosa, piuttosto rinfrescante, si mangia cruda in insalata con olio, aceto, sale e pepe, prima lavata ben netta; serve per guernire ogni zuppa. Staccando le foglie, lavatele bene, fritte un poco con butirro, bagnate con buon brodo, cotte un momento, giuste di sale, versatele sul pane con un po' di formaggio, e servitele calde.

2. – PORCELLANA alla salsa bianca. — Nettate bene le porcellane, lavatele, e fatele cuocere nell' acqua e sale finchè sono tenere, sgocciolate, ponetele in tegame con un po' di butirro, fritte un momento, unite assieme un po' di buona salsa bianca ridotta con un poco di fior di latte, giusta di sale, il sugo d'un limone, un po' di noce moscata, e servitele calde. Si può mettere spagnuola invece di salsa bianca.

PASTINACA. — La pastinaca è una pianta ortense che ha la radice bianca, serve per dare buon gusto al brodo.

Dei PISELLI. — I piselli verdi (*petits pois*) formano un cibo molto gradito, benchè un po' ventosi e non tanto facili a digerirsi, tuttavia raccolti teneri, freschi, ben cucinati, si digeriscono bene, specialmente in *purée*.

1. – PISELLI all'inglese. — Avrete dell' acqua salata bollente sul fuoco, gettate entro 6 ettogr. di piselli freschi, uguali in grana e teneri, fateli cuocere finchè sono teneri, e che restino ben verdi, sgocciolateli bene, poneteli sul piatto, e serviteli con dei panini di butirro sopra; oppure col butirro servito a parte, coi piselli accomodati come al N. 99 *delle salse*, servendoli caldissimi.

2. – PISELLI alla francese. — Prendete sei ettogr. di bei piselli freschi, teneri, uguali in grana, poneteli in tegame nell'acqua fresca, mischiate assieme 1 ettogr. di butirro fresco, le foglie bianche di 2 lattughe tagliate fine, scolate l'acqua, posti sul fuoco, fateli cuocere con una mezza cipolla, un po' di prezzemolo legato con un ramoscello di santoreggia, finchè sono asciutti, aggiungete un po' di butirro mischiato con un cucchiajo di farina, ed un buon cucchiajo di zucchero, fateli cuocere un poco, versate 2 bicchieri di buon brodo tramenando, fateli bollire adagio finchè sono teneri, a salsa spessa, giusti di sale, un po' di noce moscata, e

serviteli caldi levando la cipolla, il prezzemolo, e la santoreggia.

3. - PISELLI ALLA BORGHESE. — Preparate nell'acqua 6 ettogr. di piselli con 1 ettogr. di butirro come s'è detto sopra, scolate l'acqua, poneteli sul fuoco, aggiungete le foglie bianche di 2 lattughe, un po' di prezzemolo, un po' di cipolla, un po' di santoreggia, tutto trito fino, fateli cuocere finchè sono asciutti, mettete un cucchiajo di farina, fritta un poco, versate 2 bicchieri di buon brodo, tramenando finchè bolla, lasciateli cuocere teneri a salsa spessa, legatela con 3 rossi d'uova sul fuoco senza bollire, sale, pepe, un poco di butirro, un cucchiajo di zucchero, uniteli, e serviteli caldi.

4. - PISELLI VERDI AL CACIO IMPERO. — Fate con quattro ettogr. di fontina una fonduta come s'è detto al N. 22 *dei Composti*, piuttosto un po' meno densa, tutta finita di buon gusto, aggiungete 3 ettogr. di piselli cotti nell'acqua e sale, sgocciolateli su tovaglia ben verdi, rotolateli entro un poco di butirro fuso, mischiateli colla fonduta e serviteli caldi.

5. - PURÉE DI PISELLI. — Fate cuocere un chilogr. di bei piselli freschi e verdi nell'acqua salata bollendo forte sul fuoco ardente, cotti teneri, scolate via l'acqua, passateli al setaccio, poneteli in tegame con 1 ettogr. di butirro, tramenate finchè ben liscia, aggiungete mezzo bicchiere di fior di latte, un po' di buon brodo, un po' di butirro fresco, giusta di sale, un po' di pepe, tutto ben unito, servitela calda con crostini di pane fritti dorati nel butirro messi all'intorno.

6. - PISELLI IN BACCELLI ALLA CONTADINA. — Rompete le due punte levando il filo ad un chilogr. di piselli larghi, teneri, verdi, raccolti di fresco, fateli cuocere nell'acqua salata bollente sul fuoco forte, cotti teneri e verdi, sgocciolateli bene. Mettete un ettogr. di butirro nella padella sul fuoco con un poco d'aglio, fritto un momento, gettate via l'aglio, mettete i piselli, fateli friggere bene scuotendo la padella, mischiate sale, pepe, un po' di formaggio raschiato, un po' di butirro fresco, tutto unito, serviteli caldi. Del resto li farete in tutti i modi come s'è detto dei fagiuoli verdi.

Delle RAPE. — Le rape migliori sono quelle di mezzana grossezza, hanno la pelle sottile, sono pesanti, tenere, d'un gusto dolcigno, nutrono bene, si digeriscono facilmente benchè un poco ventose, e sono rinfrescanti. I navoni hanno le stesse proprietà, e si cucinano in tutti i modi come le rape.

1. - RAPE INVERNICIATE ALLO ZUCCHERO (NAVETS GLACÉS

AU SUCRE). — Pelate e tagliate in 6 pezzi 8 rape tenere e dolci, tornitele a forma di spicchio d'aglio, oppure tagliate a foglie piuttosto spesse, ponetele in tegame con 1 ettogr. di butirro, fatele rosolare sul fuoco un po' forte, con un po' di sale, 2 cucchiai di zucchero; quando sono d'un bel colore castagno, versate un po' di buon brodo, copritele con fuoco sotto e sopra, fatele cuocere finchè sono tenere, ridotte a siroppo, disponetele sul piatto, e servitele calde versando sopra il siroppo della loro cottura.

2. - RAPE AL GRATIN. — Pelate 3 chilogrammi di buone rape dolci, tagliatele in due, fatele a colonne, e tagliatele a fette sottili, ponetele in tegame con sotto 2 ettogrammi di butirro bollente, fatele rosolare sul fuoco forte un po' bionde, con sale, pepe, fatele cuocere adagio con fuoco sotto e sopra finchè sono tenere, mischiatevi un po' di formaggio raschiato fino, giuste di sale, ponetele sul piatto, spolverizzate di formaggio, umiditele di butirro fuso, fate loro prendere colore sopra al forno caldo, e servitele.

3. - RAPE ALLA BÉCHAMELLE. — Pelate 8 belle e buone rape, tagliatele in due per traverso, quindi tagliate tante colonnette con lo stampo di latta grosso il dito mignolo, fatele bollire 10 minuti nell'acqua bollente, sgocciolate, ponetele in tegame con un po' di butirro fresco, un po' di buon brodo bianco, un pizzico di zucchero, sale, pepe, fatele cuocere finchè sono tenere a cottura ridotta, mischiate due bicchieri di buona salsa *béchamelle* (V. *Salse*, N. 5), e servitele calde di buon gusto.

4. - RAPE ALLA BORGHESE. — Pelate 8 ettogr. di buone rape, tagliatele a dadi grossi il pollice, ponetele in tegame con un ettogr. di butirro, fatele rosolare un poco sul fuoco, aggiungete un po' di farina, cotta un momento scuotendo il tegame, bagnatela con un po' di brodo, sale, un pezzetto di butirro, un pizzico di zucchero, fatele cuocere finchè sono tenere con fuoco sotto e sopra a cottura ridotta, e servitele.

5. - RAPE ALLA CASALINGA. — Pelate 8 ettogr. di rape tenere, tagliatele a fette sottili, avrete in padella sul fuoco un ettogr. di butirro con un po' d'aglio, fritto un poco, gettate via l'aglio, e mettete le rape, fatele rosolare un poco con fuoco sotto e sopra finchè sono cotte tenere, con sale, pepe, un po' di formaggio, mischiate tutto bene assieme, giuste di sale, e servitele calde.

Del SEDANO E SEDANO-RAPA. — Il sedano e sedano-rapa sono due piante d'un forte odore, che servono a dar gusto a parecchie pietanze, sono eccellenti cotti al sugo, si digeriscono facilmente, sono un po' riscaldanti, e si mangiano pure in insalata crudi, o cotti con olio, sale ed aceto.

1. — SEDANI COTTI AL SUGO. — Prendete 24 sedani bei bianchi, levate tutte le foglie verdi, tagliate la scorza dura all'intorno della radice, lavateli bene a grand'acqua, fateli cuocere nell'acqua bollente sul fuoco finchè sono quasi cotti, sgocciolateli su tovaglia, asciugateli bene, tagliateli lunghi 1 decimetro, poneteli in tegame, spolverizzateli di formaggio, un po' di sale, pepe, un po' di butirro fresco nel mezzo, 3 bicchieri di buon sugo un po' ridotto, una fetta larga e sottile di lardo, fateli cuocere finchè sono teneri, a cottura ridotta a siroppo, levate il lardo, e disponeteli sul piatto con sopra la loro cottura digrassata ed un po' di sugo, e serviteli caldi.

2. - SEDANI TAGLIATI IN PISELLI ALLA POULETTE (CÉLERI EN PETITS POIS). — Togliete il bianco a 12 sedani teneri, lavateli, tagliateli a piccoli dadi grossi come piselli, cotti nell'acqua bollente sul fuoco con un po' di sale finchè sono teneri, sgocciolati, poneteli in tegame con un po' di butirro, un cucchiaio di buon sugo, fateli cuocere finchè sono ridotti a fondo, mischiate un po' di prezzemolo trito, due bicchieri di buona salsa alemanda (V. *Salse*, *n.* 7), il sugo d'un limone, un po' di butirro fresco, unite tutto bene, e serviteli caldi.

3. - SEDANI ALLA CASALINGA. — Nettate e fate cuocere nell'acqua e sale 12 sedani come s'è detto al N. 1, tagliateli lunghi 3 dita. Mettete nella padella sul fuoco forte un ettogr. di butirro, un po' d'aglio trito con un po' di prezzemolo, fritto un momento, gettate i sedani, fateli cuocere scuotendo la padella, cotti un po' coloriti, aggiungete sale, pepe, un po' di formaggio raschiato fino, versateli sul piatto, e serviteli caldi.

4. - SEDANI-RAPE IN SALSA BIANCA OD OLANDESE. — Pelate le rape di 4 sedani, tagliatele a ruotelle, fatele cuocere 10 minuti nell'acqua salata bollente, sgocciolate, ponetele in tegame con un po' di butirro, coperte di buon brodo od acqua con sale, il sugo d'un limone, oppure un bianco fatto come a N. 1, *pag.* 74, fatele cuocere adagio finchè sono tenere, sgocciolate su tovaglia, ponetele sul piatto in corona,

versatevi sopra una buona salsa bianca od olandese (V. *Salse*, N. 32 e N. 9), e servitele calde.

5. -SEDANI-RAPE ALLA SPAGNUOLA. — Preparate e cotte le rape di 4 sedani come sopra, tutto finito, scolate via la cottura o bianco, riponetele in tegame con 2 bicchieri di buona salsa spagnuola, cotta un po' ridotta, disponetele sul piatto, giuste di sale, versate la salsa sopra, e servitele calde.

6. - SEDANI-RAPE IN MARINATA OD ALLA SAINTE-FLORENTINE. — Si preparano cotte nel brodo o bianco come s'è detto al N. 4, sgocciolate su tovaglia, marinate in una terrina con olio, sale, prezzemolo trito, ed un po' di sugo di limone, e fatele in frittura, in marinata, oppure alla *Sainte-Florentine* (V. *Fritture*, N.[i] 95 e 111), bagnatele nell'uovo, finitele e servitele allo stesso modo.

Degli SPINACI. — Lo spinace è una verdura che si mangia con piacere benchè insipida, è rinfrescante, poco nutritiva, rilascia il ventre principalmente d'estate quando sono montati; tuttavia raccolti freschi, teneri, cotti a grand'acqua salata, ben cucinati e mangiati moderatamente formano un cibo gradito a molti, si digeriscono facilmente, e sono sanissimi.

1. - SPINACI ALLA FRANCESE COL SUGO. — Raccolti di fresco 3 chilogrammi di spinaci, nettati dalle radici e dalle gambe grosse, ben lavati in due o tre acque, gettateli entro una gran casserola d'acqua salata bollente sul fuoco forte, fateli bollire forte finchè sono cotti teneri ben verdi, scolate l'acqua, gettateli in acqua fresca, spremeteli, tritateli fini, e poneteli in tegame con un ettogr. di butirro, tramenate sul fuoco finchè è ben asciutta l'acqua, aggiungete un po' di sugo ridotto con un po' di salsa spagnuola o vellutata, 1 ettogr. di butirro fresco, un po' di noce moscata, giusta di sale, serviteli con crostini di pane fritti biondi nel butirro chiarificato messi all'intorno del piatto.

2. - SPINACI ALL'INGLESE. — Preparate cotti ben verdi e spremuti 3 chilogrammi di spinaci come s'è detto sopra, tagliati un po' con il coltello, poneteli in tegame con un ettogr. di butirro, fate rasciugare l'acqua al fuoco forte acciocchè restino verdi, aggiungete 1 ettogr. di butirro fresco, sale, pepe, noce moscata, mischiateli bene, e serviteli caldi, appena fuso il butirro, con dei crostini di pane all'intorno fritti biondi nel butirro.

3. - SPINACI ALLA CREMA. — Preparate cotti ben verdi

e tritati 3 chilogrammi di spinaci come s'è detto al N. 1, poneteli in tegame con un ettogr. di butirro fresco, fate rasciugare sul fuoco, mettete un cucchiaio di farina bianca, mescolate bene cuocendo, versate un mezzo litro di buon fiore di latte tramenando di tanto in tanto finchè sono cotti, con sale, noce moscata, un po' di butirro fresco, uniteli bene, e serviteli caldi. Invece di farina, si può mettere un po' di salsa vellutata o *béchamelle.*

4. - SPINACI ALLA BORGHESE. — Nettati e cotti ben verdi 3 chilogrammi di spinaci come s'è detto al N. 1, gettateli nell'acqua fresca, e spremeteli. Fate friggere in tegame un ettogramma di butirro con un po' d'aglio schiacciato, con 4 acciughe lavate e nette dalle reste finchè le acciughe siano sciolte, aggiungete gli spinaci tramenando sul fuoco con sale, pepe, aggiungete un po' di butirro fresco, mischiateli bene, e serviteli caldi.

5. - SPINACI ALL'ITALIANA. — Preparate netti e cotti verdi 3 chilogrammi di spinaci come al N. 1, spremuti, poneteli in tegame con un ettogr. di butirro fresco, fritti un poco, aggiungete del sale, noce moscata, un po' di sugo o buon brodo, un ettogr. di butirro fresco, un ettogr. d'uva di Malaga netta dal seme, un ettogr. d'uva di Corinzio, oppure uva passerina ben nettata e lavata, mischiata in parte assieme, e col resto decorate sopra ed all'intorno gli spinaci che avrete messi sul piatto, e serviteli caldi.

Degli SPARAGI. — Gli sparagi sono erbaggio di gusto eccellente, nutrisce mediocremente, è diuretico, sanissimo, appetitoso, si digerisce facilmente, si mangia soltanto il verde, cioè la parte più tenera, bisogna cuocerli al momento, gettarli nell'acqua salata bollente sul fuoco forte, e farli cuocere teneri, ancora un po' croccanti sotto le dita, e ben verdi.

1. - SPARAGI *(asperges)* IN SALSA OLANDESE O SALSA BIANCA. — Avrete 2 mazzi di sparagi bei grossi raccolti di fresco, nettati all'intorno del verde, raschiate il bianco, tagliateli uguali, legateli in mazzi; un po' avanti di portarli a tavola fateli cuocere nell'acqua salata bollente sul fuoco forte, cotti teneri ben verdi, sgocciolateli su tovaglia, disponeteli sul piatto con tramezzo un po' di salsa olandese o salsa bianca (V. *Salse*, N.i 9 e 32), finite di versar la salsa sopra, e serviteli caldi; si servono ancora sopra una tovaglia con la salsa a parte nella salsiera.

2 – SPARAGI AL PARMIGIANO (ASPERGES AU GRATIN). — Preparati cotti teneri e ben verdi 2 mazzi di sparagi come sopra, sgocciolateli larghi su tovaglia, disponeteli sul piatto con butirro fuso mischiato con un po' di sugo ridotto a siroppo e formaggio parmigiano grattugiato fino tramezzo: ciò finito, spolverizzati di formaggio, umiditi di butirro, tenete un po' sospesa una pala di ferro rovente sopra acciocchè prendano un po' di colore, e serviteli caldi.

3. – SPARAGI AL BUTIRRO NERO (ASPERGES AU BEURRE NOIR). — Preparate gli sparagi cotti teneri ben verdi e sgocciolati su tovaglia come s'è detto al n. 1, disponeteli sul piatto, versatevi sopra il butirro nero (V. *Salse*, N. 35), senza prezzemolo, e serviteli caldi.

4. – SPARAGI TAGLIATI A PISELLI ALLA BÉCHAMELLE (EN PETITS POIS). — Preparate e fateli cuocere come al N. 98 *delle Salse*, ma invece di salsa alemanda si mischia una buona salsa *béchamelle*, e tagliati più corti; del resto finiteli in tutto allo stesso modo, e serviteli caldi.

5. – PURÉE DI SPARAGI ALLA BORGHESE. — Rompete il verde a 6 mazzi di sparagi mezzani, fateli cuocere nell'acqua e sale bollente sul fuoco finchè sono teneri, ben verdi, scolate l'acqua, gettateli in acqua fredda. Indi avrete un ettogr. di butirro con due cucchiai di farina bianca in tegame sul fuoco, fatela friggere tramenando, un po' bionda, gettate gli sparagi, schiacciateli tramenando forte, aggiungete un bicchiere di fiore di latte, altrettanto di buon brodo bianco, fateli cuocere mestolando finchè ridotta a metà, passatela al setaccio, riponetela in tegame sul fuoco, mischiate un po' di butirro fresco, sale, pepe, ridotta abbastanza, di buon gusto, ben verde, servitela calda con intorno dei crostini di pane fritti dorati nel butirro.

6. – SPARAGI IN INSALATA CALDI ALLA TARTARA. — Preparate netti e cotti un mazzo di sparagi grossi raccolti di fresco come s'è detto al N. 1, serviteli al naturale sul piatto che siano ben verdi, e si mangiano con olio, sale, aceto, oppure si serve nella salsiera a parte una salsa tartara (V. *Salse*, N. 54).

7. – SPARAGI ALLA CASALINGA. — Rompete il verde a 2 mazzi di sparagi freschi, lavati bene, legati assieme in 4 mazzetti con filo, fateli cuocere con l'istesso brodo della minestra finchè sono teneri, estratti dalla marmitta, posti sopra

un piatto di terra con un po' di butirro, spolverizzati di formaggio, sale e pepe, serviteli caldi; oppure sbattete 4 rossi d'uovo con un mezzo bicchiere di brodo della minestra, un cucchiaio d'aceto, versatelo sugli sparagi, fatelo legare sul fuoco scuotendo il piatto senza bollire, giusti di sale, un po' di pepe, serviteli caldi.

SPUGNOLE. — Le spugnole sono funghi di forma piramidale, col cappello cellulare, e perciò difficile a renderle prive dalla sabbia; però ben lavate a grand'acqua tiepida si rendono nette affatto; le spngnole sono eccellenti di gusto, poco nutritive, e si digeriscono facilmente.

1. - SPUGNOLE (MORILLES) FARCITE ALLA TEDESCA. — Prendete 20 belle spugnole, tagliatele via la gamba, rendetele nette dalla sabbia o terra lavandole in diverse acque tiepide e lasciandole un po' nell'acqua. Indi avrete un po' di carne cotta di buon gusto, privata dai nervi, tritatela con un po' di prezzemolo, un po' di presciutto cotto, o lingua salata, un po' d'aglio, un po' di lardo raschiato, unitevi del sale, pepe, 2 uova intiere, un po' di mollica di pane grattugiata fina, mischiate bene; asciugate le spugnole, empitele bene col tritume, ponetele in tegame con un ettogramma di butirro, fatele cuocere adagio al forno, o con fuoco sotto e sopra, finchè sono rafferme nel mezzo a cottura ridotta, spolverizzate di sale, disponetele sul piatto, e servitele calde.

2. - SPUGNOLE FARCITE ALL'ITALIANA. — Preparate 20 spugnole nette come s'è detto sopra; indi avrete una farcia fatta come al n. 1, pag. 74, giusta di sale, mischiatele un po' di prezzemolo e tartufi neri triti fini, empitele e fatele cuocere come sopra, disponetele sul piatto, scolate il butirro, staccate la cottura con un po' di salsa spagnuola ed il sugo d'un limone, versatela sopra calda, e servitele. Per le spugnole alla *poulette* si fanno come al n. 70 *delle salse*, ma però si mette della salsa bianca invece di spagnuola.

SASSEFRICA E SCORZONERA (SALSIFIS). — La sassefrica è la radice delle barbe di becco, benchè ve ne siano di varie specie, quelle selvatiche dei prati, e degli orti sono le migliori. Le scorzonere sono specie di cicoria dolce che ha la radice lunga e nera, che viene negli orti; ambedue hanno la stessa proprietà alimentaria, si digeriscono passabilmente, hanno un sugo lattiginoso, sono molto nutritive, sanissime, e di buon gusto; si mangiano cotte in insalata con olio, aceto, sale, od alla salsa tartara.

1. - SASSEFRICHE o SCORZONERE IN SALSA OLANDESE. — Prendete due bei mazzi di scorzonere o sassefriche, raschiate bene via la pelle, rendetele bianche nette, gettatele entro una casserola d' acqua con un po' d' aceto, o sugo di limone. Mettete in tegame un ettogramma di butirro, un po' di prezzemolo, una cipolla, un po' di carota, mondati e tagliati a fette, fatele friggere con un cucchiaio di farina bianca, versate la quantità necessaria per coprire le scorzonere, sale, pepe, il sugo di tre limoni, fateli bollire; mettete entro le scorzonere, fatele cuocere finchè sono tenere e bianche, ai giorni di grasso si mette una fetta di lardo, sgocciolatele, ponetele sul piatto con sopra e tramezzo una buona salsa olandese (*v. salse, n.* 9), e servitele calde.

2. - SASSEFRICHE ALLA SALSA SPAGNUOLA. — Preparate e fatte cuocere tutte finite come sopra, sgocciolate, riponetele in tegame con una buona salsa spagnuola, fatela cuocere, un po' ridotta assieme, disponetele sul piatto, unite alla salsa un po' di butirro, il sugo d'un limone, giusta di sale, versatela sopra.

3. - SASSEFRICHE o SCORZONERE ALLA SAINTE-FLORENTINE OD IN MARINATA. — Cotte e preparate come sopra al n. 1, sgocciolatele, marinatele con olio, sale, prezzemolo trito, il sugo d'un limone, friggetele e servitele come i carciofi al N. 111 *delle Fritture*, oppure in marinata come al N. 95 *delle Fritture*, servendole calde.

TOMATICHE. — Le tomatiche, o pomi d'oro o d'amore, sono un alimento sano, piacevole, agro, astringente, rinfrescativo, si confanno con ogni sorta di carne e pesce, principalmente in *purée* (*v. salse, n.* 83).

1. - TOMATICHE ALLA PROVENZALE. — Nettate dalle gambe 8 belle tomatiche, tagliatele in due, levate il seme con un piccolo cucchiaio premendo leggiermente, ponetele sopra una tortiera con butirro od olio sotto; tritate fino un pugnello di prezzemolo, mischiatelo con mollica di pane grattugiata fina, un po' di formaggio raschiato fino, pepe, sale, empite le tomatiche, umiditele di butirro fuso od olio fino, mettetele al forno caldo, o con fuoco sotto e sopra coperte, fatele cuocere finchè sono tenere, un po' brune, disposte sul piatto, servitele calde; staccate la loro cottura con un po' di brodo o salsa spagnuola, digrassatela, e versatela sopra.

2. - TOMATICHE FARCITE AL GRATIN. — Preparate sulla

tortiera o tegame 8 belle tomatiche come sopra, farcitele d'una farcia fatta come al n. 5, pag. 76, fatele cuocere, finitele, e servitele come sopra.

3. - TOMATICHE ALLA CASALINGA. — Preparate 6 tomatiche in tegame, con butirro sotto come al N. 1, indi avrete degli avanzi di buona carne cotta, privatela dai nervi, tritatela con prezzemolo, un po' d'aglio, mischiate assieme un po' di formaggio, ed un po' di pane grattugiato fino, sale, pepe, un po' di butirro fuso, due uova intiere; empite le tomatiche, fatele cuocere umidendo di butirro fuso, con fuoco sotto e sopra, finchè sono tenere e servitele calde.

4. - TOMATICHE FARCITE COL RISO ALLA CITTADINA. — Prendete 8 tomatiche mezzane, non troppo mature, pelatele gettandole una per volta nell'acqua bollente un momento, e ciò fa che si stacca la pelle, tagliatele un poco da una parte, vuotatele con un cucchiarino, e con ciò che levate qualche tomatica fate un po' di *purée* (*v. salse, n.* 83), quindi avrete un po' di riso cotto al punto con buon brodo e la *purée* di tomatiche suddetta, condito con formaggio, pepe, noce moscata, giusto di sale, un po' di butirro, unite tutto bene con 2 uova intiere, ed empite le tomatiche, intrise nelle uova sbattute, ravvolte nel pane grattugiato, fatele cuocere nella padella con butirro chiarificato abbondante, finchè sono cotte di color biondo, e servitele calde.

TOPINAMBOUR. — Questo tubercolo (*topinambour*) o tartufo bianco, è una specie di patata bianca, ma è meno nutritivo che la patata, è più ordinario, e meno gustoso, è un po' ventoso, tuttavia presenta un cibo gradito, ben conditi e cotti come le patate alla provenzale, oppure alla Lionese (*v. patate, n.* 8 e 3), e così pure in varie maniere.

TARTUFI. — I tartufi sono tubercoli neri, o bianchi, o rossetti marmoreggiati, in generale hanno tutti l'istessa proprietà alimentaria, cioè, sono un po' pesanti allo stomaco, molto riscaldanti; la loro bontà consiste nell' aromatico, e gradito loro gusto, e soave loro odore, servono per condimento, ed a fare decorazioni a molti eleganti piatti.

1. - TARTUFI NERI FARCITI AL VINO DI CHAMPAGNE. — Prendete 10 bei tartufi grossi, ben neri internamente, e d'un buon odore, che non sentano il detestabile gusto della formica, posti nell'acqua fredda, lasciateli un poco, lavateli bene con una spazzetta dura, cambiando l'acqua finchè sono ben

netti, poneteli in tegame con un po' di butirro, una cipolla a fette, un po' di prezzemolo mondato, 2 garofani, un po' di timo, lauro, sale, un po' di giambone o presciutto, fateli friggere un poco, aggiungete mezza bottiglia di vino di *Champagne*, fateli cuocere adagio per un'ora, posti su tortiera, vuotateli un po' con uno stampo di latta largo un soldo, tagliate la pelle a ciò che avete levato, tritate il resto con un po' di stomaco di volaglia cotta, o *gibier*, staccate la loro cottura con due bicchieri di buon sugo, passatela, digrassatela, ridotta a salsa mischiatele la volaglia ed i tartufi triti, giusto di sale, pepe, empite i tartufi, copriteli con quella pelle che avete levata nel vuotarli, e serviteli caldi sopra una tovaglia. Si servono pure senza farcirli.

2.- TARTUFI NERI COTTI SOTTO LA CENERE. — Avrete 6 bei grossi e buoni tartufi neri ben netti come s'è detto sopra, inviluppateli entro un foglio di carta unto di butirro, ed umidito d'acqua, oppure inviluppateli con una fetta sottile di lardo salata, con un po' di spezie, quindi inviluppati nella carta, fateli cuocere come le patate alla cenere al N. 2, finchè sono cotti teneri sotto la pressione delle dita, e serviteli caldi; oppure preparati allo stesso modo, cotti al forno caldo con un po' di cenere sopra.

3. - TARTUFI ALLA PÉRIGUEUX. — Prendete 6 grossi e buoni tartufi neri, pelateli leggiermente via la pelle, dateli la forma d'una colonna grossa come uno scudo, tagliate delle ruotelle come scudi, poneteli in tegame con un po' di butirro, tritate i restagli grossolanamente, gettateli assieme, fateli friggere un poco, aggiungete un bicchiere di buon vino di Madera, con due bicchieri di buona salsa spagnuola, fateli cuocere, ridotti a metà, disponeteli sul piatto in corona con tramezzo delle fette di mollica di pane tagliate a scudi e fritte nel butirro di color dorato; e versate nel mezzo la salsa giusta di sale coi tartufi triti, e serviteli caldi.

4. - TARTUFI BIANCHI ALL' ITALIANA. — Prendete 6 ettogrammi di bei e buoni tartufi bianchi che siano maturi al loro punto, che è quando hanno un buon odore, lavateli bene, nettateli dalle macchie nere perchè sono amare, tagliateli a fette sottili. Avrete un tegame largo e piatto sul fuoco con un ettogramma di butirro, un po' di prezzemolo e cipolla triti fini, fateli friggere un poco, aggiungete un bicchiere di vino di Madera, altrettanto di sugo ridotto con

spagnuola, fateli cuocere ridotti un poco, gettate i tartufi, scuotete il tegame cuocendo per 10 minuti, giusti di sale, pepe, mescolati con un po' di butirro fresco, e serviteli caldi.

Della ZUCCA. — La zucca è un frutto di varie specie, ma in generale è acquoso, forma un alimento gratissimo, si digerisce passabilmente bene, nutrisce poco, è rinfrescativo, si mangia in zuppa, in altre maniere, ed in insalata cotta con acqua e sale, e fatta con olio, aceto, sale e pepe.

1. - ZUCCOTTI FARCITI ALLA GIARDINIERA. — Prendete 10 zuccotti grossi come un bell'uovo, che siano freschi e teneri, raschiateli leggiermente, tagliateli un po' alle due estremità, e tagliateli in due per traverso, gettateli nell'acqua bollente sul fuoco, fateli bollire finchè sono teneri, sgocciolati su tovaglia, vuotateli e poneteli su tortiera con butirro sotto; indi mettete in tegame un ettogramma di butirro, con un po' di prezzemolo e cipolla trita, fate friggere un poco, aggiungete 2 cucchiai di farina bianca, cotta un momento, mettete ciò che avete levato dai zuccotti, un bicchiere di fiore di latte, fate cuocere spessa come una polentina, condita con sale, pepe, noce moscata, un po' di formaggio grattugiato fino, passatela al setaccio, aggiungete 2 ettogrammi di marzapani amari schiacciati fini, con 5 uova intiere sbattute, unite tutto bene assieme, giusto di sale, empite i zuccotti, poneteli al forno caldo, fateli cuocere adagio finchè cotti d' un bel color dorato sopra e rafferrmi nel mezzo, disponeteli sul piatto, e serviteli caldi.

2. - ZUCCOTTI FARCITI ALLA CASALINGA. — Preparate 10 zuccotti cotti e sgocciolati, vuotati, poneteli in tegame largo e piatto con un po' di butirro sotto come s'è detto sopra. Indi avrete degli avanzi di carne cotta di buon gusto, privata dai nervi e dalle ossa, tritatela con un po' di prezzemolo, un po' d'aglio, e l'interno dei zuccotti spremuto, un po' di mollica di pane umidita con un po' di fiore di latte, sale, pepe, formaggio grattugiato fino, unite tutto bene, con 5 uova intiere, giusto di sale, empite i zuccotti, fateli cuocere come sopra, oppure cotti con fuoco lento sotto e sopra, finchè sono raffermi nel mezzo, coloriti sotto e sopra, poneteli sul piatto, e serviteli caldi.

3. - ZUCCOTTI AL GRATIN. — Raschiate leggiermente e tagliate un poco alle due punte 6 dozzine di zuccottini grossi come belle noci, tagliateli in due per lungo, levateli

un po' la trippa, poneteli in tegame con due ettogrammi di butirro sul fuoco forte, fateli rosolare con pepe, sale, e fateli cuocere adagio con fuoco sotto e sopra, finchè sono cotti teneri, e d'un bel colore, disponeteli sul piatto con un po' di formaggio tramezzo, e spolverizzati sopra, umiditi di butirro fuso, poneteli nel forno caldo, fateli prendere un bel colore e serviteli caldi. Ai dì di grasso si mischia un po' di sugo ridotto o salsa spagnuola con il butirro fuso.

4. - ZUCCOTTI IN SALSA OLANDESE O SALSA BIANCA. — Preparati e cotti nel butirro 6 dozzine di zuccotti grossi come noci, come si è detto sopra, ma cotti senza colore, appena un po' biondi, giusti di sale, scolate il butirro, e mischiate un po' di salsa olandese, o salsa bianca (V. *Salse*, N. 9 e N. 32), ben unita al caldo senza bollire, disponeteli sul piatto con un po' di salsa sopra, e serviteli caldi.

5. - ZUCCOTTI ALLA SPAGNUOLA. — Preparati e cotti nel butirro con un po' di sale e pepe 6 dozzine di zuccotti grossi come noci, come si è detto al N. 3, scolate il butirro, mischiate un po' di buona salsa spagnuola ridotta con un po' di sugo, disposti sul piatto, serviteli con la salsa sopra.

6. - ZUCCOTTI IN SALSA ROBERT. — Preparati e cotti nel butirro dei zuccotti come al N. 3, scolate il butirro, e mischiate una buona salsa Robert (V. *Salse*, N. 16), aggiungete un po' di zucchero per chi ama il dolce, e serviteli caldi.

7. - ZUCCOTTI ALLA BÉCHAMELLE. — Fate cuocere nel butirro con un po' di sale, pepe, 4 dozzine di zuccotti senza lasciarli colorire, preparati come si è detto al N. 3, e cotti teneri, scolate il butirro, mischiateli con un po' di *béchamelle* (V. *Salse*, N. 5), e serviteli giusti di sale con la salsa sopra.

8. - ZUCCOTTI ALLA BORGHESE. — Avrete 12 zuccotti grossi come limoni, tagliati in quattro, levateli la trippa, e tagliateli a fette sottilissime, posti nella padella con un ettogr. di butirro bollente ed un po' d'aglio trito, fateli cuocere teneri, ed un po' coloriti, giusti di sale, spolverizzati di formaggio, un po' di pepe, serviteli caldi.

9. - ZUCCA ALLA CONTADINA. — Avrete una bella zucca verde e tenera, tagliatela a lunghe fette, levatele la trippa e la pelle, tagliatela a fette sottilissime, gettatele nella padella con un ettogr. di butirro fritto con un po' d'aglio trito, fatela cuocere, conditela, e servitela come sopra al N. 8.

10. - TORTA DI ZUCCA GIALLA ALLA GIARDINIERA. — Prendete 8

ettogr. di zucca romana, levatele la trippa, e tagliate via la pelle, raschiatela grossolanamente con la grattugia, fatela cuocere finchè è un po' tenera nell' acqua e sale bollente sul fuoco, sgocciolatela; indi avrete un tegame sul fuoco con un ettogr. di butirro e prezzemolo trito con un po' di aglio, fritto un poco, mettete 2 cucchiai di farina bianca, fatela friggere un po' bionda, gettate la zucca tramenando un poco, versate due bicchieri di buon fior di latte, fatela cuocere, ridotta spessa, tratta dal fuoco, conditela con sale, pepe, noce moscata, un po' di formaggio, 6 piccoli marzapani amari schiacciati fini, e 6 uova intiere, tutto ben mischiato, giusto di sale, e di buon gusto, versatela entro un piatto di terra unto di butirro che resista al fuoco, mettetelo al forno caldo finchè sia rafferma nel mezzo, e d'un color dorato sopra, e servitela calda nell'istesso piatto.

Invece di piatto di terra, si può mettere di maiolica, oppure in uno stampo unto bene di butirro chiarificato, coperto di pane fino, cotta entro al forno, rinversatela sul piatto.

ARTICOLO 16°

DEI FREDDI.

INTRODUZIONE.

Questa bella parte richiede un uomo intelligente, che farà brillare in tutte le preparazioni tanto il buon gusto nel comporle e nel condirle, quanto l'eleganza nel decorarle e finirle; i freddi sono quei piatti ove si distingue l' abilità dei cuochi, che renderanno ricca e splendida una tavola preparata per un gran pranzo signorile. Quest'abilità si acquista facilmente, mediante buona volontà e diligenza, avere il punto giusto delle cotture, non metter troppe drogherie, poichè guasterebbero il tutto, rendere le gelatine chiare e limpide, giuste di colla, e sostanziose, un po'agrette e di buon gusto, e soltanto di due colori, una bianca e l' altra rossigna. Con queste, ed il butirro di Monpellieri fatto di vari colori, si fanno diverse belle decorazioni, raccomandando però di non mai impiegare colori nocivi nelle cose mangiabili; più con le salse fredde, come Tartara e *Ma-*

gnonnaise bianche, verdi alla *Ravigote*, *chaud-froid* bruna, tartufi neri, uova cotte dure, lingua allo scarlatto, pistacchi, barbabietola rossa, carote gialle, piselli e sparagi ben verdi, e cipolline bianche, tutti cotti teneri al loro punto. Con tutte le suddette cose, si possono formare una quantità variabile di guerniture ai piatti freddi, distribuendo bene i colori nel decorare gli aspicchi dando bella forma alle galantine, ai pasticci, ecc. Siccome nella cottura dei freddi quasi da per tutto si mette dell'acido, raccomando ai cuochi e cuoche di non mai lasciare raffreddare cosa alcuna acida nei vasi di rame male stagnati, poichè si forma il verderame rapidamente, tanto fatale alla salute; il meglio è di metterli, appena cotti, nelle terrine di terra inverniciate bianche, o di maiolica, o porcellana.

1. – ANIMELLE DI VITELLO IN TESTUGGINE (EN TORTUE) ALLA BAYONNAISE. — Preparate 4 belle animelle cotte e decorate in forma di testuggine come si è detto al N. 2 *del Vitello* (V. *N.* 20, *TAV. VIII*), aggiungete un po' d'aceto nella cottura, e lasciatele raffreddare in una terrina di terra. Indi avrete un litro di buona gelatina agra fatta come al N. 7, *pag.* 70, ben chiara, un po' forte di colla, mettetene un quarto a gelare sul ghiaccio entro un piccolo tegame; sbattete il resto un po' tiepida con un mazzetto di vimini entro un vaso di rame o di latta, con un po' d'olio fino, il sugo di due limoni, posto sul ghiaccio sbattete finchè divenga bianca e spugnosa, e se si congela troppo presto che non sia abbastanza bianca, riscaldatela di nuovo, e sbattetela sul ghiaccio, finchè sarà bianca come la neve, versatela entro uno stampo e fatela gelare ferma; quindi bagnata nell'acqua calda versatela sul piatto ponendo sopra le animelle ben verniciate di gelatina ridotta, con la loro forma di testuggine ben conservata, guernitele con la gelatina che avete messa a gelare, versata su tovaglia in un luogo al fresco, tagliate dei quadretti o dei triangoli, e decoratele di buon gusto (V. *N.* 1, *TAV. XII*), con quattro cespoli di lattughe bianche impiantate sopra e tramezzo ai quadretti di gelatina ed all'intorno, e servitele ben nette.

2. – ANIMELLE ALLA SAINT-CLOUD ALLA RAVIGOTE. — Preparate e cotte 4 belle animelle come si è detto al N. 4 del vitello, aggiungendo un po' d'aceto nella cottura, e raffreddate in una terrina; fate la *Magnonnaise* come sopra mischiando

una buona *ravigote* fatta come al N. 57 *delle Salse*, versata entro uno stampo abbastanza grande da posare sopra le animelle, quando è raffermata nel ghiaccio, riversatela sul piatto, bagnandolo un momento nell'acqua calda, decoratela con gelatina ed insalata all'intorno come si è detto sopra al N. 1, finitela di bella figura con le animelle sopra ben inverniciate con gelatina ridotta a sciroppo, e servitele.

3. – **AGNELLO** IN ISTUFATO CON GELATINA (AGNEAU À LA DAUBE). — Prendete il di dietro d'un agnello ben grosso e bianco, marinatelo un giorno con un po' d'olio, sale, aceto, una cipolla, un po' di carota, prezzemolo, ponetelo in tegame legato di bella forma con filo spago, mettete sotto il legume della marinata, un po' di butirro, un po' di timo, lauro, due garofani, una fetta di lardo sottile sopra, fatelo rosolare un poco, bagnatelo con due bicchieri di vino bianco, un po' di sale, mezzo bicchiere d'aceto, mezzo litro di colla di vitello fatta come a pag. 68, oppure 45 gram. di colla di pesce fatta fondere in mezzo litro di buon brodo bianco bollendo sul fuoco, versatela assieme, fatelo cuocere finchè è tenero, un po' ridotto, lasciatelo raffreddare entro una terrina di terra, posto sul piatto senza filo al fresco; fate colla sua cottura una gelatina ben digrassata e di buon gusto come si è detto al N. 3, *pag.* 69, rendetela ben chiara, fatela rapprendere sul ghiaccio in un tegame, rinversata su tovaglia, tagliate dei triangoli per fare una bella guernitura, e coprite l'agnello del rimanente di gelatina trita fina, e servitelo decorato di bella figura con il piatto ben netto.

4. – **ANITRA** IN ISTUFATO CON GELATINA (CANARD À LA DAUBE). — Avrete una bella e giovine anitra, preparata netta e cucita come al N. 1, *art.* 11, marinatela, fatela cuocere tenera e servitela ben guernita di gelatina, e fate in tutti i modi come si è detto sopra dell'agnello al N. 3.

5. – **ANGUILLA** IN SALSA TARTARA GUERNITA D'INSALATA O GELATINA. — Nettate e rendete bianca una bella anguilla come al N. 1, *pag.* 257, fatta a cerchio, in forma di corona, ponetela in tegame, fatela cuocere finchè è tenera, entro un *court-bouillon* (V. N. 2, *pag.* 74), lasciatela raffreddare entro una terrina di terra, quindi sgocciolata, ponetela sul piatto, coperta d'una buona salsa tartara fatta spessa (V. *Salse*, N. 53), guernitela d'insalata e d'uova dure, decorata d'acciughe e di capperi, dando al piatto

l'aspetto di bella figura (V. N. 2, *Tav.* XII). In tal modo si può servire ogni pesce di buon gusto, e di bella figura.

6. - ASPICO DI CERVELLE DI VITELLO ALLA RUSSA. — Fate un litro di bella e buona gelatina bianca e limpida come si è detto al N. 7, *pag.* 70, che sia abbastanza forte di colla, mettetene un po' al fondo d'uno stampo, posta sul ghiaccio, fatela gelare, formatele sopra una bella decorazione con bianco d'uovo cotto, e tartufi neri cotti, e pistacchi verdi, ben formata (V. N. 3, *Tav.* XII), ponendo un po' di gelatina sopra per far attaccare la decorazione. Avrete 4 cervelle cotte come al N. 11, *del Vitello*, raffreddate, tagliatele in 4 fette, mettetene 4 fette nello stampo che non tocchino all'intorno; quindi sbattete la metà della gelatina rimasta, formando una *bayonnaise* come sopra N. 1, ben bianca, versatene uno strato nello stampo sopra le cervelle e lasciatela raffermare; versate altrettanto di gelatina, quando è ferma rimettete quanto avete di cervelle, copritele d'un altro strato di *bayonnaise*, e fatelo gelare sul ghiaccio fermo. Avrete della gelatina chiara avanzata entro un piccolo tegame, appena rafferma sul ghiaccio, aggiungete il rimanente della *bayonnaise*, fatela gelare ferma, rinversate l'aspico sul piatto, prima un po' bagnato lo stampo nell'acqua calda per istaccarlo, e ponetelo ad un luogo fresco, quindi versate su tovaglia la gelatina mischiata colla *bayonnaise*, e fate una bella guernitura al piatto, e servitelo netto di bella figura come il disegno. Invece di cervelle si può mettere ogni sorta di carne di buon gusto.

7. - ASPICO MODERNO DECORATO ALLA MACÉDOINE. — Fate un litro di buona gelatina bianca, chiara e limpida come al N. 7, *pag.* 70, mettetene un poco al fondo d'uno stampo a cilindro col tubo nel mezzo, posta sul ghiaccio, appena rafferma, formate una bella decorazione con cocomeri piccoli verdi all'aceto, carote e bianco d'uovo, a vostro genio, oppure come il disegno (V. N. 4, *Tav.* XII). Indi avrete 4 ettogr. di piselli cotti verdi, eguale quantità di carote e patate pelate, tagliatele con il ferro detto *tourneracines* (V. N. 3, *Tav.* I) grossi come avellane, 4 ettogr. di cipolline piccole, un piccolo cavolfiore, un broccolo ben verde, tutti cotti teneri al loro punto nell'acqua e sale, raffreddati, marinateli con un po' di sale, aceto all'*Estragon* ed un po' d'olio finissimo; mettete nello stampo uno strato di patate e cipolline bianche, e coprite

di gelatina e lasciatela rapprendere, quindi fate altrettanto con piselli, carote, e così del cavol-fiore e broccolo, finchè lo stampo è pieno, con legumi e gelatina, fatela gelare ferma, mischiate il resto dei legumi con una salsa tartara (V. *Salse*, N. 53), rinversate lo stampo sul piatto, mettetela un poco all'intorno ed il resto in mezzo al vuoto dell'aspico, e ben guernito di gelatina tagliata a triangoli, servitelo netto.

8. – ASPICO MISCHIO ALL'ITALIANA. — Preparate dei legumi tagliati, cotti, e marinati come si è detto sopra al N. 7, ma più pochi legumi, soltanto per decorazione e guernitura. Avrete 10 culi di carciofi torniti e cotti in bianco come al N. 1, *pag.* 333, asciugati, raffreddati, poneteli in tegame col vuoto all'insù, empiteli di legumi mischiati verdi, bianchi, gialli ed un po' di barbabietola cotta rossa, quindi empiteli d'una buona gelatina chiara e limpida, che avrete fatta come si è detto sopra, posto il tegame con ghiaccio sotto e sopra finchè sono gelati. Avrete fatto altrettanto di anelli di cipolla cotta d'eguale grandezza, empiteli di legumi e gelatina, e gelati come i carciofi, fate altrettanti anelli di cipolle più piccoli, formando una specie di piccole rose tritando più fini i legumi, s'intende che bisogna fare raffreddare i legumi mischiati con la gelatina sino quasi al punto di congelarsi, prima d'empire gli anelli, così fa che non si spande la gelatina. Ciò fatto avrete uno stampo sul ghiaccio con un po' di gelatina al fondo appena rafferma, formate una ghirlanda con le cipolle fatte in ispecie di piccole rose (V. N. 5, *Tav.* XII), e le foglie con i cocomeri all'aceto verdi, o pistacchi verdi, e nel mezzo un carciofo ripieno, coperto di gelatina, lasciatela raffreddare, e mettete all'intorno un carciofo ed un anello di cipolla che avete fatti gelare, e nel mezzo ponete qualunque sorta di carne cotta di buon gusto, come volaglia, animelle, selvaggina, lingua o giambone salati; empitelo di gelatina fino coperti i carciofi lasciate gelare, e fate così finchè è pieno, fatelo gelare sul ghiaccio fermo, rinversatelo sul piatto bagnandolo un poco nell'acqua calda, guernitelo con carciofi e cipolle gelate che avrete avanzati, e servitelo di bella figura.

9. – ASPICHINI ALLA REGINA (À LA REINE). — Prendete 6 stampi di rame o di latta grandi come un bicchiere, mettete al fondo un po' di gelatina fatta ben buona, limpida e chiara, come si è detto al N. 7, *pag.* 70, forma-

tele una bella decorazione, con tartufi neri cotti (V. N. 6, *Tav.* XII), aggiungete un po' di gelatina, fatela rapprendere; quindi avrete una *purée* di volaglia (V. *Salse*, N. 102) piuttosto spessa, soltanto la quantità necessaria, mischiatela con metà gelatina un po' ridotta da poter sostenere la *purée*, versatene alto il dito nello stampo, fatela gelare, e continuate così, cioè uno strato di gelatina, e l'altro di *reine* di volaglia, finchè è pieno lo stampo, fateli gelare fermi, versateli sul piatto e serviteli netti.

10. - ASPICHINI D'ASTICCIUOLE (ATELETS) DI CRESTE, ANIMELLE E TARTUFI NERI. — Avrete 8 forme di latta, o specie di cassette quadrate e scanalate, lunghe 12 centimetri, e larghe 5, con un piccolo taglio alle due estremità, di modo che mettendo l'asticciuola vada fino alla metà della cassetta (V. *N.* 7, *Tav. XII*), quindi poste sul ghiaccio con un po' di gelatina fatta come al *n.* 7, *pag.* 70, appena rappresa, formate una bella decorazione a vostro piacere, oppure tritando un po' di bianco d'uovo cotto con tartufi neri, e pistacchi verdi, gettateli entro qua e là, mischiati con un po' di gelatina, fatela gelare. Formate delle asticciuole infilzando dei quadrettini d'animelle di vitello, bianco di volaglia, creste di galli, tartufi neri o bianchi, lingua salata ecc. preparati e cotti di buon gusto, come s'è detto per le asticciuole per frittura, al *n.* 1, *art.* 5, i pezzetti tagliati che vadano bene alle cassette, deposte entro, chiudete i due buchi con butirro, ed empitele di gelatina quando incomincia a congelarsi; fatele raffermare affatto sul ghiaccio, rinversatele, e serviteli a vostro piacimento.

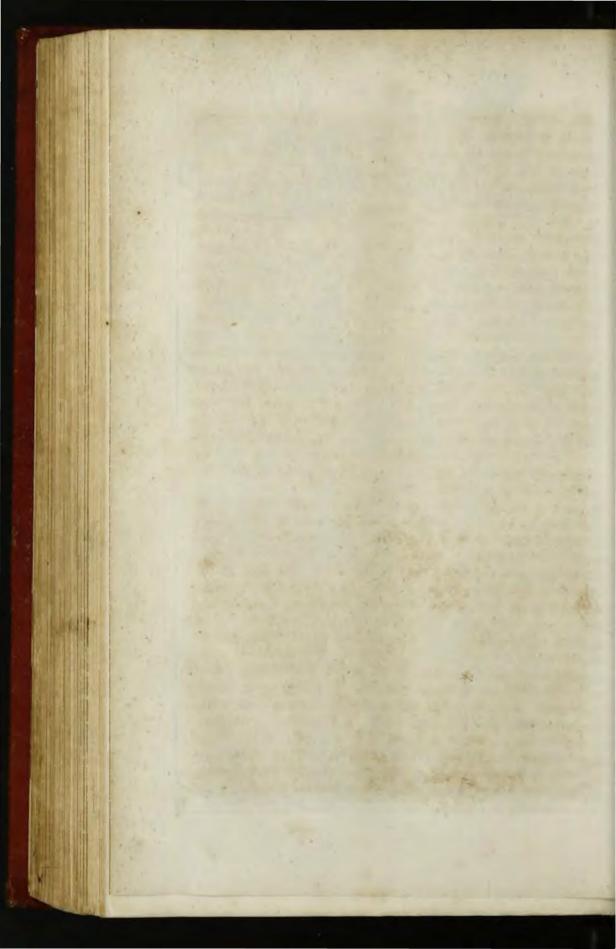
11. - ASTICCIUOLE (ATELETS) PER GUERNITURA A GROSSI PEZZI. — Queste asticciuole si possono formare in varie figure, come a forma di lira, di piramide, di colonne, a mezza luna, ecc. (V. N. 7, *Tav. XII*), mediante avere le forme di latta o di rame. Si possono fare tanto di carne che di pesce, o di legumi, purchè di buon gusto e di bella figura, con gelatina bianca, limpida e chiara, piuttosto forte di colla e di buon gusto, e se sono formate con bianco di volaglia, decoratele con tartufi neri, e di bianco d'uovo se sono formate con lingua salata, o con piselli, carota, barbabietola, cotti; del resto, preparate, congelate, rinversatele come sopra, e servitele all'occorrente per guernitura.

12. - ASPICO MAGRO DECORATO D'OGNI SORTA DI FILETTI

DI PESCE. — Fate una gelatina magra come s'è detto al N. 8, *pag.* 71, aggiungete 30 grammi di colla di pesce nel farla ridurre, che sia chiara e di buon gusto, mettetene un poco al fondo d'uno stampo, posto sul ghiaccio, appena congelato, formate una bella decorazione con bianco d'uovo cotto, aggiungete della gelatina, lasciatela raffermare; indi avrete 12 filetti di pesce carpione o persico, ben fatti, e decorati di tartufi neri come s'è detto al *n.* 4, *pag.* 262, cotti bianchi con butirro, sale, il sugo d'un limone, scolate il butirro, e lasciateli raffreddare, poneteli nello stampo diritti di bella figura (*v. n.* 8, *tav. XII*), versate la gelatina freddissima finchè è pieno, fatelo gelare fermo, rinversatelo sul piatto netto, guernitelo di gelatina che avrete fatta gelare a parte, e servitelo di bella figura.

13. - ASPICO DI FILETTI DI VOLAGLIA DECORATI O DI GIBIER. — Fate una buona gelatina bianca, limpida, chiara, come s'è detto al *N.* 7, *pag.* 70, fatene gelare un poco sul ghiaccio, formatele sopra una bella decorazione; indi avrete dei filetti di volaglia decorati e di buon gusto, come al N. 10 *pag.* 245, del resto finitelo e servitelo come si è detto sopra al N. 12. Così si fa pure coi filetti di *gibier.*

14. - ANGUILLA FARCITA A FORMA D'UN FORTE, AL BUTIRRO DI MONPELLIERI. — Preparate una bella grossa anguilla farcita, tutta lunga e grossa uguale, allo stesso modo come si è detto al N. 7, *pag.* 259, ma però mettete per lungo la carne d'un carpione netta dalla pelle e dalle reste, e tagliata a filetti grossi il dito; quando è farcita, tagliatela in quattro pezzi lunghi uguali, inviluppateli ciascuno con un pannolino, dandogli la forma rotonda, da poter formare le 4 torrette come il disegno (*v. n.* 9, *Tav. XII*), cucite, legate con filo spago, ponetele in tegame con una cipolla, 2 garofani, un po' di carota, timo, lauro, prezzemolo, quattro ettogr. di rane appena uccise, pelate, sventrate e lavate, la testa ed il carcame del carpione da cui avete levata la carne, 1 ettogramma di buona colla di pesce, mezzo litro di vino bianco, 1 litro d'acqua, un po' d'aceto all'*estragon*, sale, pepe, fatela cuocere adagio un'ora, lasciatela raffreddare sul ghiaccio finchè è congelata, tratta fuori staccate il pannolino, nettateli bene e poneteli al fresco. Digrassate e chiarificate la cottura, come al N. 8, *pag.* 71., che deve restare una buona e bella gelatina, fate che sia abbastanza forte di colla e di buon gu-

2
1
4
3
7
6
5
9
8

sto, fatene ridurre un terzo a sciroppo, da potere col pennello inverniciare bene l'anguilla fredda; quindi fate una quantità necessaria di butirro di Monpellieri, verde, rosso, giallo, fatto come al N. 1, *pag.* 71. Prendete due pani di munizione raffermi, tagliatene un quadrato lungo 20 centim. e largo 15, posto sul piatto, tagliatene un altro largo otto centim. e lungo dodici, alto quanto i pezzi d'anguilla, formate un arco nel mezzo di questo largo 5 centim. ed alto 11, posto diritto sopra l'altro a forma d'arco, attaccandolo con degli astecchetti di legno, tagliatene ancora gli angoli, finchè resti il vuoto per i pezzi d'anguilla, copritelo liscio di butirro di Monpellieri, così pure nell'interno dell'arco, attaccate i pezzi d'anguilla ai quattro angoli con astecchi di legno, e date loro la forma di quattro torrette, con piccola piramide di pane sopra, ed una nel mezzo, come si vede dal disegno, coperte di butirro ben liscie, decoratele con bianco d'uovo duro e con filetti d'acciughe; coprite lo zoccolo di sotto, di butirro verde, rosso e giallo, passato al setaccio, formando così una specie d'erba, guardando d'imitare il disegno, con bella figura; nettate bene il piatto e fategli una bella guernitura di gelatina. Piatto elegante di magro per grande pranzo, e dopo fatta la sua figura, si serve l'anguilla tagliata a fette col butirro e gelatina.

15. – ASTACO O LOCUSTA DI MARE GUERNITA D'INSALATA. — Avrete una bella locusta o grosso gambero di mare, fatela cuocere come al N. 1, *pag.* 278, lasciatela raffreddare, sgocciolatela su tortiera, staccate le gambe, tagliate le punte e servitele per guernire; mettete sul piatto due tovaglie ripiegate con bella figura, ponete sopra la locusta intiera o gambero di mare; fatele una bella guernitura con uova cotte dure, acciughe nette dalle reste, cespoli di lattughe o d'indivia, oppure della bella salatina mischia, s'intende sempre ben puliti e lavati, messa all' intorno di bella figura, e così pure le gambe, capperi, piccoli cocomeri all' aceto, (V. N. 1, *Tav.* XIII) e servitela levandole la scorza della coda e la parte nera, indi per mangiarla tagliatela a fette, fatela in insalata con olio, sale, aceto, mischiando dell' insalata, oppure fatele una salsa come al N. 60 *delle Salse.* Si può ancora invece d'insalata cruda, guernirla di legumi cotti, come broccoli, cavoli fiori, cipolline, patate, barbabietola, carote, fagiuolini, e servita con salsa tartara fredda (V. *Salse*, N. 53) e mischiata ai legumi,

16. - BUE IN ISTUFATO GUERNITO DI GELATINA. — Preparate un pezzo di longia di bue, oppure un filetto trapuntato per lungo nell'interno di lardo, tartufi neri e lingua salata, cotto alla *braise* come s'è detto del bue alla moda al N. 1, che sia meno rosolato, aggiungete un litro di colla di piedi (V. *colla, a pag.* 68), più un po' d'aceto all' *Estragon*, cotto tenero, giusto di sale, lasciatelo raffreddare, tratto sopra una tortiera, levategli il filo spago, nettatelo bene dal grasso, staccate la sua cottura, digrassatela, chiarificatela, rendetela al suo punto di sodezza, quando è fredda e chiara e limpida, e di buon gusto, fatta come s'è detto al N. 3, pag. 69, empite 10 piccoli stampi fatti a conchiglia, fatela congelare ferma, posto il bue sul piatto, inverniciatelo con gelatina e sugo ridotto, coperto e decorato di gelatina, ma prima il bue che sia tagliato pulitamente e riunito assieme, servitelo guernito della gelatina rinversata dai piccoli stampi.

17. - BUE ALLO SCARLATTO GUERNITO DI GELATINA. — Preparate e fate cuocere un pezzo di bue, come s'è detto al N. 4 *del Bue*, lasciatelo raffreddare nella sua cottura, tratto sopra una tortiera nettatelo bene e tagliatelo, lasciatelo unito assieme, posto sul piatto; preparate un litro di buona gelatina fatta come al N. 7, pag. 70, fatela gelare in tegame sul ghiaccio, rinversata su tovaglia, coprite decorando il bue, guernitelo bene, e servitelo col piatto netto.

18. - COSTOLA DI BUE STUFATA CON GELATINA ALLA BORGHESE. — Preparate una costola di bue come s'è detto al N. 16 *del Bue*, a forma di ruota, posta in tegame con legumi e sale, fatta biondire, bagnata con colla ed un po' d'aceto, e cotta adagio finchè è tenera, servitela guernita d'una buona gelatina limpida e chiara, e di buon gusto, fatta con la sua cottura, come al N. 7, *pag.* 70.

19. - COSTOLETTE DI VITELLO ALLA DREUX GUERNITE CON GELATINA. — Preparate 10 costolette in tutti i modi come s'è detto al N. 17, *del Vitello*, aggiungete mezzo litro di colla forte fatta come al N. 1, pag. 68, mezzo bicchiere d'aceto all' *estragon*, cotte e raffreddate, pareggiate nette, ponetele su tortiera. Fate con la cottura digrassata una buona gelatina, limpida, chiara, e di buon gusto (V. N. 3, *pag.* 69), fatela gelare entro un tegame largo, che resti spessa due dita, disponete le costolette sul piatto in corona con una fetta di gelatina tramezzo, ed all' intorno, con dei pezzi ta-

gliati a triangoli, ed il rimanente tagliata a dadi nel mezzo, a forma di piramide, e guernite le gambe delle costolette di un fiocco di carta tartagliata fina, e servitele di bella figura.

20. - COSCIA DI VITELLO MARBRÉE FREDDA FORMANTE UN PONTE DI FERRO. — Preparate una bella coscia di vitello da latte farcita e marmoreggiata, fatta come s'è detto al N. 30 *del Vitello*, ma invece d'acqua, mettete un litro di colla di piedi di vitello (V. *pag.* 68), più un bicchiere di aceto, e che non sia tanto colorita, cotta tenera, lasciatela raffreddare, tratta su tortiera, nettatela bene dal filo, e fate della sua cottura una buona gelatina limpida e chiara, piuttosto un po' forte di colla e chiarificata, come s'è detto al N. 7, pag. 70, fatene ridurre un poco per inverniciare la coscia, mettete il resto nel ghiaccio a congelare ferma; quindi tagliate la coscia in due per traverso, levatene una fetta, poste le due parti sul piatto un po' distanti l'una dall'altra, formate colla fetta che avete levata una specie di ponte in ferro appoggiato sui due pezzi di coscia (V. N. 2, *Tav.* XIII), fate le colonnette di mollica di pane raffermo, che sostengano i fili, coperte di butirro di Monpellieri, o grasso di vitello pesto, fate i fili di filo spago, coloriti neri, mettete qua e là sulla coscia del butirro di Monpellieri passato al setaccio a forma d'erba di varii colori, formando una specie di rocca, e ben guernito di gelatina tutto il piatto di bella figura come il disegno, e servitelo ben netto, con un fiocco di carta frastagliata all'osso della gamba.

21. - COSCIA (À LA DAUBE) DI VITELLO BIGARREZ IN ISTUFATO ALLA GELATINA. — Preparate una coscia di vitello da latte come s'è detto al N. 32 *del Vitello*, aggiungete nella cottura un litro di buona colla forte fatta come ai N. 1, pag. 68, più mezzo bicchiere d'aceto, un po' d'erba serpentaria, che sia poco rosolata, fatela cuocere finchè è tenera al suo punto, lasciatela raffreddare, e ponetela sul piatto ben netta; fate colla sua cottura una buona gelatina limpida, chiara, come s' è detto a pag. 70, posta a gelare ferma sul ghiaccio, rinversata su tovaglia, fate una bella decorazione sopra la coscia ed una bella guernitura all' intorno, e servitela col piatto netto.

22. - COSCIA DI VITELLO STUFATA ALLA GELATINA (CUISSE DE VEAU À LA DAUBE) ALLA CITTADINA. — Prendete una fetta di coscia di buon vitello mortificato del peso di 2 chilo—

grammi, tagliata a ruotella, ponetela in tegame con un po' di cipolle, carote, prezzemolo, mondati e tagliati, un po' di butirro, una fetta di lardo sopra, 2 garofani, timo, lauro, fatela rosolare un poco, bagnatela con due bicchieri di vino bianco, mezzo litro di colla fatta prima come a pag. 68, un po' d'aceto, sale, fatela cuocere finchè tenera, lasciatela raffreddare; formate una gelatina della sua cottura ben chiara (V. pag. 70), fatela gelare ferma sul ghiaccio, ponete la coscia sul piatto, decorata sopra di gelatina, e servitela.

23. – COSCIE DI LEPRE O DI CONIGLIO STUFATE ALLA GELATINA. — Preparate il di dietro d'una lepre o coniglio allo stesso modo come s'è detto al N. 2, *pag.* 212, ma invece di brodo nel bagnarla, mettete della colla fatta come al N. 1, pag. 68, ed un po' d'aceto, cotta ben tenera lasciatela raffreddare; formate colla sua cottura una buona gelatina limpida, chiara, come s'è detto a pag. 70, fatela gelare ferma sul ghiaccio, disposta la lepre sul piatto decoratela sopra, e guernita all'intorno di gelatina, servitela con un fiocchetto di carta frastagliata fina alle gambe.

24. – COSCIE DI TACCHINO FARCITE ALLA RUSSA CON GELATINA. — Preparate 4 belle coscie di tacchino farcite alla russa, allo stesso modo come s'è detto al N. 7, pag. 242, ma invece del vino di Marsalla, mettete mezzo litro di buona colla fatta come al N. 1, pag. 68, due bicchieri di vino bianco, e mezzo bicchiere d'aceto, cotte tenere, lasciatele raffreddare, disposte sul piatto, nette dal filo, ponetele con le gambe all'insù, con un fiocchetto di carta, dando loro una bella forma (V. N. 17, *tav.* IX), fate della loro cottura una buona gelatina limpida, chiara e di buon gusto (V. pag. 70), fatela congelare ferma, mettetene trita tra mezzo le coscie, fate all'intorno una bella guernitura, e servitele nette.

25. – COSCIA DI DAINO O CAPRIOLO STUFATA ALLA GELATINA. — Preparate e marinate 24 ore una coscia di daino o di capriolo come al N. 9, pag. 208, trapiantate per lungo dei pezzetti di lardo e lingua salata grossi il dito pollice, lunghi un decimetro, legata con filo spago, ponetela in tegame con sotto due cipolle, una carota, un po' di selleri, prezzemolo, tutti mondati e tagliati, un ettogr. di butirro, fatela rosolare un po' bionda sul fuoco, bagnatela con un mezzo litro di vino bianco, un litro di buona colla fatta come a pag. 68, sale, timo, lauro, 2 garofani, un bicchiere

d'aceto, un po' di serpentaria, due fette di lardo, fatela cuocere adagio finchè è tenera, fatela raffreddare, tratta su tortiera, nettatela bene, posta sul piatto al fresco, fate della cottura una buona gelatina, chiarificata, limpida, come a pag. 70, sostanziosa e di buon gusto, fatela gelare ferma sul ghiaccio, coprite la coscia di gelatina trita, decoratela e guernitela bene all'intorno di bella figura, e servitela.

26. – CHAUD-FROID DI QUAGLIE IN UN BORDO DI GELATINA. — Prendete 8 belle quaglie preparate come s'è detto al N. 4, *pag.* 230; fatele cuocere allo stesso modo, aggiungete un bicchiere di vino di Marsalla, giuste di sale, fatele cuocere tenere, lasciatele raffreddare, ponetele su tortiera tagliate in due, staccate la loro cottura, digrassatela, passatela alla tovaglia, e formate la salsa come al N. 59 *delle Salse*, tutta ben finita, sbattetela sul ghiaccio, finchè fredda incomincia a spessire, immergete le mezze quaglie, fate che restino coperte ben velate, e riponetele sulla tortiera; quindi empite uno stampo a bordura di rame o di latta fatto a cilindro, d'una gelatina fatta come s'è detto al N. 7, pag. 70, ben chiara, limpida e di buon gusto, fatela congelare ferma, rinversatela sul piatto, e mettete nel mezzo le quaglie a forma piramidale; fate tiepidire il resto della salsa, fatela raffreddare fino al punto di congelarsi, sbattendola bene, e con ciò rendete liscia la piramide che avete fatta delle quaglie (V. *N.* 3, *tav. XIII*), ponete sopra un tartufo con una bella cresta di gallo, e servitele nette.

27. – CHAUD-FROID ALLA BAYONNAISE DI VOLAGLIA GUERNITO D'INSALATA. — Preparate 2 pollastri grossi, fateli cuocere in *sauté* alla *Marengo* (V. *Pollastri*, *N.* 16), ma invece del brodo mettete 2 bicchieri di gelatina forte di colla, un bicchiere di vino di Marsalla, giusti di sale, fateli cuocere teneri e poneteli netti dalla verdura sopra la tortiera; passate la salsa alla stamigna, riponetela in tegame, allungata con un po' di gelatina, fatela bollire digrassandola bene, fatela raffreddare sul ghiaccio sino al punto di congelarsi sbattendola bene; immergetevi la volaglia, e copritela ben liscia, riposta sulla tortiera a raffreddare, drizzatela sul piatto a forma di piramide. Quindi empite 8 piccoli stampi grossi la metà d'un bicchiere di latta o di rame, d'una *Bayonnaise* (V. *salse*, N. 58) sbattuta ben bianca, fatela congelare ferma sul ghiaccio, rinversatela e formate una guer-

nitura all'intorno del piatto, ed impiantate un cespolo di insalata sopra ciascuno, prima ben nettato e lavato, ed uno sopra la volaglia, fate in modo che faccia una bella figura, e serviteli col piatto ben netto.

Con questi due modi di *chaud-froid* si possono fare di ogni sorta di carne di volaglia, selvaggina e di pesce.

28. – CAPPONE DETTO DI GALERA, DI MAGRO O DI GRASSO, OD INSALATA ALL'ITALIANA. — Fate cuocere con acqua e sale 4 belle carote raschiate, 8 buone e grosse patate, un cavolfiore, 4 broccoli verdi, 4 ettogr. di piccole cipolle, altrettanto di fagiuolini verdi, un mazzo di bei sparagi, 20 piccoli zuccottini; s'intende che non si possono avere tutti questi legumi nell'istessa stagione, ma si fa allo stesso modo con quello che si può avere, cotti tutti al loro punto teneri, pelateli ben netti, metteteli ciascuno a parte sopra una tortiera; così pure una bella barbabietola cotta tenera ben rossa, 6 uova cotte dure, funghi, e piccoli cocomeri all'aceto. Avrete degli avanzi di pesce cotti di buon gusto al *court-bouillon* o carpionati, 12 grossi gamberi cotti con acqua, sale, aceto, quindi date la forma a tutti questi legumi, secondo l'idea che avete di far figurare il piatto, si possono tagliarli a soldi, o quadrilunghi grossi il dito, marinati ciascuno a parte con un po' d'olio fino, un po d'aceto, sale e pepe. Indi tagliate una piramide a quattro lati di pane, secondo l'altezza che volete fare il piatto, friggetela un po' bionda ai quattro lati nella padella con butirro bollente; fate un po' di *purée* coi restagli degli avanzi dei legumi, mischiati con olio, un po' d'aceto, sale, prezzemolo e serpentaria triti fini, coprite il pane ben liscio, ponetelo diritto nel mezzo del piatto, e disponete i legumi tutti all'intorno con bella figura, facendo vedere il bianco, il rosso, il verde, il pesce, i funghi, i gamberi, decorando con acciughe e capperi, guernito d'olive, d'uova, cocomeri, formando ai quattro lati una specie di qnattro porte come al disegno (V. *N.* 4, *Tav.* XIII), e con 5 asticciuole formate di bella figura con verde, rosso, bianco, giallo, impiantate sopra, fate in modo che sia eseguito netto con bella figura, e servitelo con una salsa a parte nella salsiera cioè *rémolade*, oppure una salsa Tartara, (V. *Salse*, N. 52 e 53).

Si fa allo stesso modo di grasso aggiungendo ogni sorta di carne di volaglia o di selvaggina.

29. - FAGIUOLINI IN SALSA TARTARA. — Preparate 8 ettogr. di fagiuolini teneri, verdi, piccoli ed uguali, nettateli e fateli cuocere come s' è detto al N. 5, *pag.* 343, cotti ben verdi al loro punto, sgocciolati, versate un poco d'acqua fresca sopra, posti in una terrina, mischiate un po' di salsa tartara (V. *Salse*, N. 53), indi disponeteli sul piatto profondo o terrina accomodati di bella figura, versate sopra il resto della salsa un po' più spessa, e serviteli; così si servono pure i broccoli e cavolfiori.

30. - FILETTO DI BUE IN SALSA TARTARA GUERNITO ALLA SCOZZESE. — Prendete un filetto di bue ben mortificato, impiantategli per lungo dei pezzetti di lardo, di lingua salata, e di tartufi neri grossi il dito, legatelo a cerchio e fatelo cuocere con mezza bottiglia di vino di Malaga, un bicchiere d'aceto, un litro di colla, prima un po' rosolato con legumi, ed un po' di butirro, come al N° 6, *del Bue*, cotto tenero, lasciatelo raffreddare, tratto su tovaglia, fate della sua cottura una buona gelatina limpida e chiara (V. N. 7, *pag.* 70) abbastanza forte di colla, fatela raffreddare al punto di congelarsi, mischiate leggermente con un cucchiaio un po' di pistacchi sboglientati e pelati verdi, un po' di tartufi neri cotti al vino, e bianco d'uovo cotto, tutto trito grossolanamente, empite 12 stampi piccoli come mezzi bicchieri, fateli congelare fermi sul ghiaccio. Posto il filetto sul piatto netto dal filo e dal grasso, versate sopra e sotto una buona salsa tartara un po' spessa fatta come al N. 54 *delle Salse*; mettete nel mezzo 6 bei cespoli di lattughe bianchi, nettati e lavati, rinversate gli stampi, e metteteli all'intorno con una piccola foglia di lattuga bianca impiantata sopra e tramezzo, e servitelo.

31. - FILETTI DI TROTA ALLA RAVIGOTE GUERNITI D'INSALATA. — Prendete un pezzo di 8 ettogr. di trota grossa, nettatela bianca con acqua calda, fatela cuocere al *court-bouillon* come al N. 1, pag. 267, lasciatela raffreddare, tagliatela a pezzi lunghi 3 dita e larghi 2, netti dalle reste, disponeteli sul piatto in corona, versate sopra una buona *ravigote* (V. *Salse*, N. 55), guerniteli con uova dure, cespoli d'insalata bianca nettati e lavati, e dei filetti d'acciughe ben netti dalle reste, ed impiantate nel mezzo delle specie di foglie fatte di barbabietola cotta rossa, e serviteli.

32. - FILETTI DI PESCE DECORATI D'INSALATA ALLA ROMANA.

— Preparate 12 filetti di pesce persico o di qualunque pesce di mare, fatti e decorati e cotti bianchi come per i carpioni al N. 4, cotti al punto, lasciateli raffreddare sopra un piatto, col sugo d'un limone, giusti di sale, ed un po' d'olio fino. Quindi avrete 10 broccoli o più o meno secondo la grossezza, cotti teneri ben verdi nell'acqua e sale bollente, sgocciolati, marinati con un po' d'olio, aceto, sale, pepe, lasciateli raffreddare; indi disponete sul piatto in corona un filetto di pesce decorato, ed un pezzo di broccolo, e formate così un bel giro alto, e mettete nel mezzo ed all'intorno il resto dei broccoli, e versate nel mezzo una buona tartara (V. *Salse*, N. 53), e serviteli col piatto netto.

33. - FAGIANO STUFATO CON GELATINA (FAISAN À LA DAUBE). — Preparate ben netto un fagiano, mortificato e marinato d'un giorno prima con sale, olio, un po' d'aceto o sugo di limone, una cipolla, un po' di carota, prezzemolo, un po' di selleri, tutto mondato e tagliato a fette, un po' di timo, lauro, 2 garofani, cucitelo di bella figura come al N. 3, *pag.* 222, ponetelo in tegame con una fetta di lardo, la sua marinata, ed un po' di butirro, fatelo rosolare un po' biondo, bagnatelo con mezzo litro di vino bianco, un litro di buona colla, ed un bicchiere di buon sugo ridotto, giusto di sale, fatelo cuocere adagio finchè è tenero, lasciatelo raffreddare, posto su tortiera levate il filo, e nettato dal lardo, disponetelo sul piatto, fate della sua cottura una buona gelatina, limpidissima e di buon gusto (V. N. 7, *pag.* 70), fatela gelare ferma sul ghiaccio, e formate una bella decorazione sopra, ma prima inverniciato con gelatina ridotta, e guernitelo all'intorno di bella figura. Si può impiantare nel mezzo un ramoscello di limone verde con finti fiori fatti di grassa di vitello pesta (V. N. 5, *tav.* XIII).

34. - FILETTI DI VOLAGLIA DECORATI ALLA MACÉDOINE. — Preparate, decorate e fate cuocere 6 filetti di pollanca come s'è detto al N. 10, *pag.* 245, appena rappresa la carne traeteli su tovaglia, ed asciugate il butirro.

Fate un litro di buona gelatina forte di colla (V. N. 7, *pag.* 70) ben chiara, mettetene quanto lo spessore d'uno scudo entro una tortiera larga e piatta col bordo alto un dito, che vi stiano tutti i filetti, fatela raffermare sul ghiaccio, posateli sopra dalla parte della decorazione, e copriteli di gelatina dello spessore d'uno scudo, e fateli congelare fermi.

Quindi fate cuocere nell'acqua e sale 6 patate grosse, 3 carote, pelate e tagliate come trecentesimi, cotte tenere sgocciolatele su tovaglia, così pure 3 ettogr. di cipolline cotte tenere e pelate, 2 ettogr. di piselli cotti verdi, oppure 3 broccoli ed un cavolfiore, cotto a pezzettini; riunite tutto ciò entro una terrina, mischiate un po' di buona salsa tartara spessa, forte d'aceto (V. *Salse*, N. 53), unite tutto assieme, giusto di sale, versatela sul piatto in forma piramidale. Tagliate i filetti tutti all'intorno con un coltello scaldato nell'acqua bollente, staccati, poneteli all'intorno dei legumi sul piatto con la decorazione all'infuori, e guerniteli di gelatina di bella figura, indi serviteli.

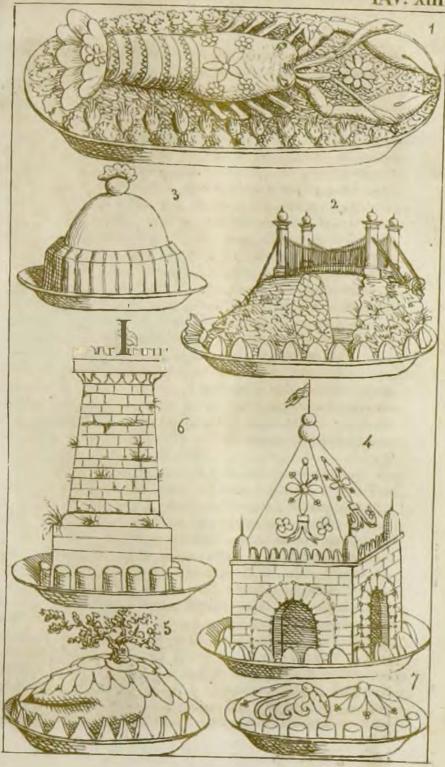
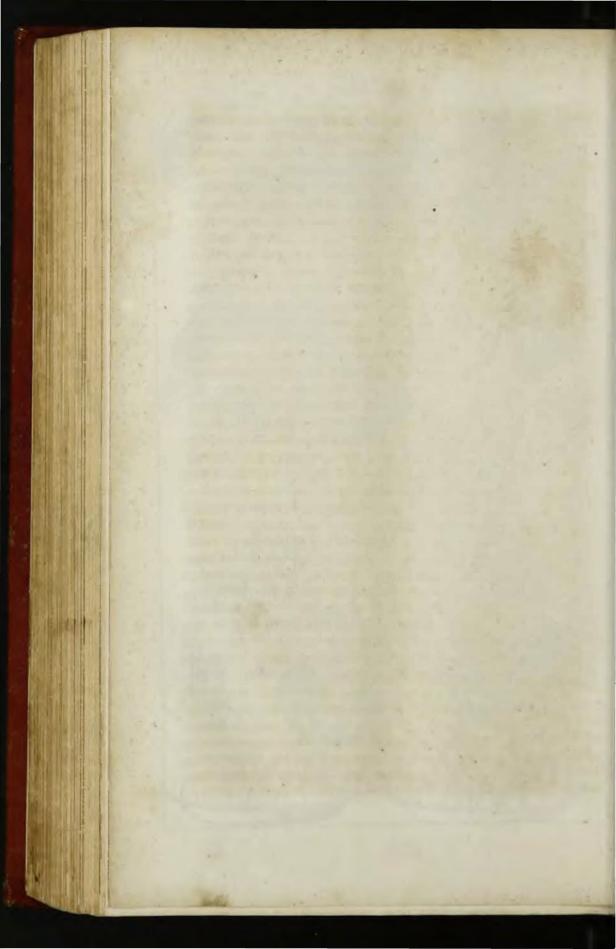
35. – GALANTINA DI POLLO D'INDIA IN FORMA D'UNA TORRE GUERNITA DI GELATINA. — Prendete un grosso pollo d'india, nettatelo bene senza guastare la pelle, tagliate via metà il collo, il principio delle coscie, e le ali, tagliate per lungo la pelle della schiena, e levate tutte le ossa, principalmente nelle coscie che sono ripiene d'ossetti, ponetelo in terrina con un po' d'olio, il sugo di due limoni, sale, pepe, spezie, una cipolla mondata e tagliata, un po' di prezzemolo, lasciatelo così per 24 ore, con 18 filetti di coscia di vitello grossi il dito pollice, con altrettanto di filetti di lardo, di lingua cotta alla scarlatta, di buon giambone o presciutto crudo; tutto ciò fatelo marinare col pollo. Indi avrete 8 ettogr. di bei tartufi neri, lavateli ben netti, pelateli sottili leggiermente, gettando via la terra e la scorza ruvida, ripelateli più spessi, e tagliateli a quadrilunghi grossi come i filetti, e poneteli assieme nella marinata. Mettete nel mortaio le seconde pelature con un po' di timo, una foglia di lauro, grosso quanto un cece d'aglio, un po' di prezzemolo, un po' di rosmarino, un po' di sale intiero, pepe, noce moscata, pestate tutto bene, aggiungete poco per volta 4 ettogr. di lardo con altrettanto di grassa di poppa cotta nell'acqua e sale, e raffreddata, tutto ben pesto, passatela al setaccio; indi tritate un chilogr. di carne di coscia di vitello, o scarniture e restagli, privi dai tendini, dai nervi e dal grasso, trita fina, e pestata bene nel mortaio, aggiungete il lardo col tutto che avete pestato, fate che sia giusto di sale e di droghe, unitela bene, posta in una terrina, mischiatele mezzo bicchiere di rhum, altrettanto di sugo ridotto con colla.

Distendete largo e lungo il pollo d'india su tovaglia il più

che potete, e fate uno strato colla suddetta farcia sopra, quindi mettete per lungo una fila di filetti di vitello netti dai legumi ed asciugati, una di lingua, una di tartufi, una di lardo, una di pistacchi sboglientati e pelati verdi, riponete uno strato di farcia sopra, e continuate così finchè avete della farcia e della carne. Ravvicinate la pelle, cucitela ed inviluppatela con un pezzo di tela bianca forte, legata alle due estremità ed all'intorno con forte filo spago, dandole la forma d'una torre rotonda, più grossa da una parte che dall'altra, ponetela in un tegame ovale, con sotto le ossature, i tendini, tutti gli avanzi della galantina con 2 cipolle, una carota, un po' di sale, i legumi della marinata, un po' di butirro, qualche poco di carne di vitello, fatela rosolare un poco sul fuoco lento, bagnatela con un litro di vino bianco, 3 litri di buona colla forte fatta prima come a pag. 68, fatela bollire adagio 3 ore, che sia coperta dal liquido, rivolgendola di tanto in tanto sotto e sopra, indi traforate con un lungo ago, e se entra ed esce con facilità, è segno della sua giusta cottura, allora levatela dal fuoco, e fatela raffreddare sul ghiaccio finchè sia tutto gelato, e ciò fa che diverrà dura, ferma nel mezzo, che si taglierà con facilità in fette sottili, e tratta su tortiera nettatela dal filo e dalla tela, rendetela ben rotonda.

Tagliate un pezzo di pane raffermo quadrato, un dito più largo della galantina dalla parte più grossa, ed alto 3 dita, ponetelo sul piatto, attaccato con butirro, ben asciugato, impiantate sopra due pezzetti di legno grossi il dito terminati a punta, ponetevi sopra la galantina impiantandola nel legno ben diritta sul pane; indi avrete del butirro di Monpellieri fatto come al N. 1, *pag.* 71, passato al setaccio a forma d'erba, e coprite il pane, così pure alla cima della galantina, attaccando dei pezzetti di mollica di pane con astecchetti di legno, sporgendo infuori, dandole la forma di una torre di bella figura, come al disegno (*v. n.* 6, *tav.* XIII).

Fate della sua cottura una buona gelatina ben chiara, che sia di buon gusto, non troppo salata (*v. n.* 7, *pag.* 70), inverniciatela tutta bene con un po' di gelatina ridotta a sciroppo, prima tagliando delle linee rette, formando una specie di mattoni sulla galantina, mettendo qua e là una specie di muffa od erba fatta con butirro di Monpellieri, e guernitela di gelatina ben rappresa, con una piccola ban–

1
3
2
6
4
5
7

diera bianca ed azzurra impiantata sopra, fatta con grassa di rognone di vitello pestata e passata al setaccio, e spianata sottile sopra una tovaglia umidita con acqua stesa sulla tavola, e servitela col piatto netto.

36. – GALANTINA DI PERNICE ALLA FRANCESE. — Disossate e marinate 2 belle pernici mortificate come s'è detto sopra del pollo d'india; indi tritate fini 4 ettogrammi di coscia di vitello netta dai nervi, con altrettanto di carne fresca di majale, ed in mancanza si mette tutta di vitello, pure netta, con 9 ettogr. di lardo, pestate bene nel mortajo con sale, pepe, noce moscata, spezie, e disponetela in una terrina. Quindi tagliate dei filetti da 3 ettogr. di lingua cotta alla scarlatta, grossi il dito mignolo, con altrettanto di lardo, e di tartufi neri ben lavati, pelati e tagliati quadri; tritate fino e sboglientate 2 cucchiai di prezzemolo, con altrettanto di tartufi neri, mischiati bene colla farcia, più 30 grammi di pistacchi sboglientati e pelati verdi, un po' di vino di Madera, giusta di sale, stendete le pernici larghe su tovaglia, e formate le galantine come s'è detto sopra, cucitele, inviluppatele, e fatele cuocere allo stesso modo, ben raffreddate, disponetele sopra il piatto, e fate della cottura una buona gelatina limpida e di buon gusto, fatela gelare ed inverniciate di gelatina ridotta col pennello le galantine, e formate una bella decorazione sopra ed all'intorno come il disegno (*v. n.* 7, *Tav. XIII*), e servitele.

37. – GALANTINA DI POLLANCA ALL'ANTICA. — Nettate, disossate e marinate una bella pollanca come s'è detto sopra al *N.* 35, pestate fini 4 ettogr. di coscia di vitello priva dei nervi, con 3 ettogr. di buon lardo, con sale, pepe, spezie, un po' di sugo ridotto a sciroppo, prezzemolo, un po' di rum, mischiatela bene, e passatela al setaccio. Indi tagliate 8 fette di coscia di vitello priva dai nervi, lunghe 14 centimetri, e battetele larghe 10, spesse uno scudo; stese su tovaglia umidita d'acqua, fate uno strato di farcia sopra, e mettete una fetta di lardo sopra d'uguale grandezza e spessezza, e ponete ancora uno strato di farcia; quindi mettete nel mezzo a quattro un filetto grosso il dito di lingua cotta alla scarlatta ben rossa, e nelle altre quattro una fila di tartufi neri pelati e fatti a bastoni grossi il dito, inviluppateli lunghi a forma di polpette. Quindi stendete larga la pollanca, e fatevi sopra uno strato di farcia spesso il dito mignolo, met-

tete sopra 4 polpette, 2 con lingua, e 2 con tartufi, riponete uno strato di farcia con qualche pistacchio sboglientato e pelato verde, e finitela colle polpette e farcia, cucitela di bella forma, inviluppatela e fatela cuocere come si è detto del pollo d'india, al N. 35, bollita soltanto due ore adagio, piuttosto forte di colla, ben raffreddata, nettatela e disponetela sul piatto. Fate della sua cottura una buona gelatina (V. N. 7, pag. 70), fatela gelare, e guernite la galantina, prima inverniciata con gelatina ridotta, decoratela, e servitela tagliata in due per traverso, acciocchè si veda l'interno, che deve fare una bella figura, ed essere di eccellente gusto.

38. – GALANTINA DI VITELLO ALLA BORGHESE. — Prendete una spalla od un pezzo di petto di vitello da latte, disossatela e formate una galantina fatta come s'è detto del polpettone al N. 74 *del Vitello*, fatela cuocere, ma invece d'acqua mettete un litro di buona colla fatta come a *pag.* 68, e 2 bicchieri di vino bianco, un po' d'aceto, e del resto finitela in tutto allo stesso modo, ma più poco rosolata, fatela raffreddare; indi fate una buona gelatina limpida e di buon gusto colla sua cottura ridotta al punto che vada bene di colla, come al N. 3, *pag.* 69, fatela gelare, guernite e decorate la galantina disposta sul piatto, e servitela di bella figura.

39. – GALANTINA DI VITELLO O D'AGNELLO ALLA CONTADINA. — Preparate una spalla di vitello da latte o d'agnello, e fatela cuocere mettendo un litro di colla fatta come a pag. 68, invece d'acqua, e fatela come s'è detto del polpettone d'agnello a *pag.* 197, finitela e servitela come sopra al N. 38.

40. – GALANTINA (BALOTINE) D'AGNELLO ALLA FRANCESE.— Disossate, e marinate una spalla d' agnello, formate una bella galantina con farcia, lingua, tartufi, come s'è detto sopra al n. 36, ma soltanto la metà dose, finitela e fatela cuocere allo stesso modo, fatela raffreddare con un coperto sopra, un po' compressata, disponetela sul piatto, decoratela e guernitela d'una bella gelatina fatta con la sua cottura come a *pag.* 70, e servitela.

41. – GALANTINA DI DAINO O CERVO O CAPRIOLO. — Prendete la pelle delle costole d' un daino o capriolo, larga e lunga quanto volete fare la galantina, quindi prendete una coscia del daino, o cervo, o capriolo, prima stata marinata come al N. 1 *del Cervo*, con questa fate una farcia e tagliate dei filetti, con tartufi, lingua, lardo, presciutto, pistacchi; finite la

galantina e fatela cuocere in tutto come s'è detto al precedente n. 35, fatela raffreddare con un peso sopra per schiacciarla un poco; disposta netta sul piatto, decoratela e guernitela con una buona gelatina chiara fatta colla sua cottura come a pag. 70, e servitela con bella figura.

42. - GALANTINA DI CAPRIOLO O STAMBECCO ALLA BORGHESE. — Preparate e marinate una spalla di capriolo o stambecco, e formate una galantina come s'è detto del polpettone al n. 15 del cervo a pag. 210, aggiungete nella cottura 1 litro di buona colla fatta come a pag. 68, fatela cuocere allo stesso modo, e servitela guernita di gelatina fatta colla sua cottura come si è detto sopra.

43. - GALANTINA IN FORMA DI MELLONE SOPRA UNO ZOCCOLO. — Prendete 6 ettogr. di coscia di vitello, e 4 ettogr. di buon lardo, tritateli e pestateli fini con sale, pepe, spezie, tritate fino un cucchiaio di tartufi, ed uno di prezzemolo, 2 bicchieri di buon sugo, con altrettanto di buona colla fatta forte, ridotti a sciroppo, mischiate assieme un mezzo bicchiere di rum, ed un cucchiaio d'aceto forte. Quindi tagliate a dadi grossi come il pollice tre ettogram. di lingua salata cotta alla scarlatta e netta dalla pelle, con altrettanto di tartufi neri pelati netti, e di lardo, 30 gram. di pistacchi sboglientati e pelati verdi, mischiate tutto il preparato bene assieme. Avrete una vescica di bue grossa, lavatela bene, empitela del preparato, legatela e fatela cuocere con un litro di colla forte, ed un mezzo litro di sugo, fatela bollire un'ora e mezzo adagio, fatela raffreddare, tratta su tortiera, ben nettata, fate della sua cottura una buona gelatina come a pag. 70, disponetela sur un tondino che vada bene a metterlo sopra lo zoccolo fatto di grassa e ben decorato (V. *zoccolo*, *n.* 91, *art.* 16); inverniciate bene la galantina col pennello, di gelatina ridotta; formate una foglia ed una gamba di mellone da una parte della galantina, con grassa di rognone di vitello grosso, o di bue se fa molto caldo, pestata e passata al setaccio, colorita col verde di spinaci; decorate e guernite il resto di gelatina, e servitela di bella figura come al disegno (*v. n.* 1, *Tav. XVI*).

44. - GALANTINA DI PORCHETTO O CINGHIALETTO DA LATTE. — Fate ben netto bianco un cignaletto o porchetto da latte, sventratelo, e levate senza guastare la pelle tutte le ossa, sino alle prime giunture delle gambe, ma non guastate la

testa, marinategli i filetti, la pelle e la carne, e fate una farcia come al n. 35, per la galantina di pollo d'india, e farcitelo con filetti e carne del porcelletto, lingua, lardo, tartufi, insomma fate in tutto come s'è detto al n. 35; quando è ben farcito, cucitelo di bella forma al naturale, come era prima il più che si può, ripiegando le gambe al naturale con la testa diritta, inviluppatelo d'una lunga fascia di tela, fatelo cuocere e raffreddare come al n. 35. Disponetela netta sopra un piatto ovale, e formate gli occhi con due anelli di bianco d'uovo cotto, con nel mezzo una pallottola di tartufi neri, e formate la testa al naturale con un po' di grassa di rognone di vitello pesta e tinta di nero di avorio, inverniciatela con gelatina ridotta fatta colla sua cottura, servitela ben decorata e guernitela di gelatina di bella figura come al disegno (*v. n.* 1, *tav. XIV*). Si può servirla sopra uno zoccolo di grassa guernita di gelatina e decorata di butirro di Monpellieri.

45. - GALANTINA di trota. — Nettate bianca e sventrate una bella trota di 3 chilogr., levatele tutte le reste, lasciate intera la testa, inviluppatela con un foglio di carta unto d'olio, legata con filo spago; fate una farcia con otto ettogr. di luccio, ed il resto in proporzione come al n. 2, pag. 75, ponetela in una terrina con 1 cucchiaio di prezzemolo trito, altrettanto di tartufi neri triti, un po' di rum, 60 grammi di pistacchi sboglientati e pelati verdi, giusta di sale e di droghe, mischiatela bene. Quindi levate i filetti a 2 tinche, ad un bel carpione, a 2 anguille, nettateli dalle reste, marinateli 4 ore con un po' d'olio, aceto, sale, prezzemolo trito, pepe, spezie; pelate 4 ettogr. di buoni tartufi neri, tagliateli lunghi e grossi il dito pollice. Stendete la trota su tovaglia, e fate uno strato di farcia, qnindi mettete un filetto di carpione tagliato largo il dito pollice, ed uno d'anguilla, uno di tinche, ed una fila di tartufi, con un altro strato di farcia, continuando così finchè avrete del pesce e della farcia; finita, cucitela dandole la sua bella forma, inviluppatela entro una tovaglia, ben legata, mettete in una navicella delle cipolle, carote, prezzemolo, timo, lauro, 4 garofani, le reste dei pesci nettate e lavate, la pelle dei tartufi, otto ettogr. di rane appena uccise, nettate e lavate, 1 ettogr. di butirro, sale, pepe, fate friggere sul fuoco un poco biondi, ponete la galantina, bagnatela con due bicchieri d'aceto, un

litro di vino bianco ed acqua, finchè sia coperta, più due ettogr. di buona colla di pesce, fatela bollire adagio appena che fremi per un'ora, lasciatela raffreddare sul ghiaccio finchè è gelata; disponetela sopra unpiatto lungo, nettata dalla tovaglia e filo, con la testa intera. Fate una gelatina colla cottura, che sia abbastanza ridotta, forte di colla e di buon gusto, chiarificatela limpida come s'è detto al n. 8, pag. 71, fatela congelare, formatene una bella decorazione a scaglie fatte a mezzaluna, guernitela all'intorno e servitela con bella figura.

46. – GALANTINA di pesce alla milanese. — Prendete 8 ettogr. di grossa anguilla, con altrettanto di grosso carpione, e così pure di tinche e pesce persico; levate i filetti, private delle reste tutti i pesci, come pei carpioni al n. 4, tagliateli tutti a dadi grossi il dito pollice, distaccate bene tutta la carne raschiando il carcame, ben netta dalle reste, aggiungete un poco di luccio, finchè ne avrete tanto quanto il terzo del pesce tagliato a dadi, pestatela e passatela al setaccio, ponetela in una terrina con sale, pepe, spezie, 8 ettogr. di tartufi neri pelati e tagliati a dadi come il pesce, 60 grammi di pistacchi verdi sboglientati e pelati, unite il pesce tagliato; fate fondere 1 ettogramma di colla di pesce in 2 bicchieri d'acqua, ridotta a metà con un terzo di bicchiere d'aceto forte, mischiate tutto assieme col pesce, più 2 cucchiai di rum, un po' di cannella e garofani in polvere, noce moscata, giusta di sale e di droghe, empite un grosso pezzo di budello di bue, legatelo alle due estremità, inviluppatela con una tovaglia, ponetela in nn tegame lungo con sotto 3 cipolle ed una carota mondate e tagliate, prezzemolo, timo, lauro, 1 ettogr. di butirro, i carcami ed ossature dei pesci, fate biondire un poco, versate mezzo litro di vino bianco, 1 bicchiere d'aceto, altrettanto d'acqua, 8 ettogr. di rane uccise di fresco e nettate, 1 ettogr. di colla di pesce, un po' di sale, fatela bollire un' ora adagio coperta, raffreddata, fate la gelatina e servitela come si è detto sopra al n. 45.

47. – GALANTINA di testa di cinghiale o porco (hure). — Rendete netta e bianca una testa di porco o di cignale, levate tutte le ossa senza guastare la pelle, marinatela 40 ore con un po' d'olio, aceto, sale, pepe, spezie, 30 grammi di sal nitro, 2 cipolle, una carota, prezzemolo, mondati e tagliati, timo, lauro. Indi fate una farcia con 7 ettogr. di

coscia di vitello netta dai nervi, con 4 ettogr. di lardo, 3 ettogram. di grasso di rognone di bue netto dalla pellicola, tritatele bene fine e pestatele nel mortaio, aggiungete sale, pepe, spezie, 3 uova intere, 2 cucchiai di prezzemolo trito con grosso un cece d'aglio, e 6 foglie di rosmarino verdi, 2 cucchiai di tartufi neri triti, mischiate tutto assieme con mezzo bicchiere di rum, ben giusta di sale e di drogherie, mettetela in una terrina. Tagliate sei ettogr. di lingua alla scarlatta per lungo, grosso come noci, con altrettanto di tartufi neri pelati, così pure di lardo, di coscia di vitello e presciutto, 60 grammi di pistacchi pelati verdi, stendete su tovaglia la testa, e formate la galantina come quella di pollo d'india al n. 35, cucitela, inviluppatela entro una tovaglia, ponetela entro una marmitta con il legume della sua marinata, le scarniture sotto, le ossa tagliate messe all'intorno, ed 1 ettogr. di butirro, fatela asciugare un po' bionda, bagnatela con un litro di vino bianco, mezzo litro d'aceto, e copritela d'acqua, un po' di sale, timo, lauro, 4 garofani, fatela bollire adagio ben coperta per 5 o 6 ore; raffreddata 24 ore sul ghiaccio, ponetela su tortiera, rendetela netta dai fili e dal grasso, datele una bella forma come se fosse viva, con grasso di rognone di vitello grosso, o di bue nell'estate, tinta di nero: formate due lancie, una corona con grassa verde, ed una trombetta da caccia con grassa gialla, e ponetele sopra come nel disegno (V. *n.* 2, *Tav. XVI*), legandole con dei nastrini rossi, inverniciatela con la gelatina ridotta, e servitela sopra uno zoccolo ben decorato, come il disegno, e guernitela d'una bella gelatina fatta con la sua cottura, come al n. 7, pag. 70.

48. - **GIAMBONE** DI BAYONNE O DI WESTPHALIE ALLA GELATINA. — Prendete un buon giambone di *Westphalie* o di *Bayonne*, oppure del paese, preparatelo, disossatelo, e fatelo cuocere come si è detto al N. 9 del maiale, lasciatelo raffreddare nella sua cottura, nettatelo bene sopra una tortiera, ponetelo sul piatto ovale con sopra l'osso un bel fiocco di carta di due colori tartagliata, impiantate nel mezzo una lira fatta di grassa di rognone di vitello grosso pestata e passata al setaccio, o di bue nei giorni estivi, fatta bianca, con due corone di foglie fatte verdi ai lati, una stella gialla nel mezzo sostenuta da un' astecchino di legno che s'impianta nel giambone, decorata di bleu e rosso, con i fili

gialli, e decorate il giambone di gelatina chiarissima e di buon gusto, fatta come si è detto al N. 7, *pag.* 70, e servitelo guernito di gelatina gelata nei piccoli stampi e rinversata di bella figura come al disegno (V. N. 2, *Tav. XIV*).

49. GATEAU DI LEPRE ALLA GELATINA. — Pelate e sventrate una bella lepre, lavatela netta dai peli, marinatela 24 ore con sale, un po' d'olio, aceto, legumi mondati, quindi levate i filetti della schiena e sotto i rognoni, e la carne delle coscie, privatela bene dai nervi, tagliatela a dadi grossi il dito pollice, con altrettanto di lingua salata, di lardo, di tartufi neri, poneteli in una terrina. Scarnate il più che potete tutta la lepre, raschiatela dai nervi, pestatela nel mortaio con 3 ettogr. di coscia di vitello, la pelle dei tartufi lavata netta dalla terra, un po' di prezzemolo trito con un po' d'aglio, sale, pepe, noce moscata, con 3 ettogr. di lardo, tutto ben pesto, passatela al setaccio e mischiatela bene con la lepre e tartufi tagliati, un po' di rum, un po' d'aceto forte, 30 gram. di pistacchi sboglientati e pelati verdi, e se non basta, aggiungete un po' di coscia di vitello priva dai nervi, tagliata a dadi, tutto mischiato, giusto di sale e di drogherie. Coprite l'interno d'uno stampo liscio di fette sottili di lardo, versate entro il preparato con una fetta di lardo sopra, mettetelo al forno caldo sopra una tortiera, fatelo cuocere adagio tre ore circa, traetelo dal forno, lasciatelo raffreddare con un peso sopra, e quando è freddo levate tutta la grassa, rinversatelo, e nettatelo bene dal lardo, lavate lo stampo, mettete al fondo alto un dito di gelatina forte di colla, unitela all'essenza fatta con le ossa della lepre come al N. 4, *pag.* 74, resa chiara e di bnon gusto come al N. 7, *pag.* 70, fate una bella decorazione, rimettete un po' di gelatina, congelata ferma, rimettete il *gateau*, copritelo di gelatina, fatela congelare ferma, rinversatelo sul piatto, e servitelo ben guernito di gelatina.

50. - GATEAU DI DAINO, O CERVO, O CAPRIOLO ALLA GELATINA. — Prendete una coscia e filetti ad uno dei suddetti animali stato prima a marinare, come il cervo al N. 1. Fate una farcia ben condita come si è detto sopra, per un terzo abbondante delle seguenti carni tagliate, come: lingua cotta alla scarlatta, presciutto, tartufi neri, lardo, filetti e carne dell' animale che avete scielto, tutto tagliato a dadi, unitela alla farcia, più 6 piccoli funghi al-

l'aceto, e sei cocomeri verdi all'aceto, 30 gram. di pistacchi sboglientati e pelati verdi, mischiate tutto bene con un po' di rum, un po' di prezzemolo trito con un po' d'aglio, giusta di sale, pepe, spezie, finitelo e fatelo cuocere entro uno stampo foderato di fette sottili di lardo, cotto al forno servitelo guernito d'una buona gelatina fatta ed unita con l'essenza dei tendini ed ossature avanzate dalla carne (V. N. 4, *pag.* 74), chiarificatela unita alla colla (V. N. 7, *pag.* 70), finitela e servitela in tutto come sopra al N. 49.

51. - INSALATA alla parigina di legumi alla gelatina. — Preparate una gelatina ben chiara e di buon gusto, forte di colla, fatta come al N. 7, *pag.* 70, mettete al fondo dello stampo alto un dito di gelatina, mettetelo in una terrina con del ghiaccio; indi avrete ogni sorta di legumi cotti con acqua e sale, come pel cappone di galera al N. 28, o aspico al N. 7, disponeteli sopra la gelatina con bell'ordine di colori, a forma di disegno, alti un dito, versate un po' di gelatina appena congelata ferma, inclinate lo stampo, versate un po' di gelatina quasi fredda appena congelata, girate lo stampo finchè vi sarà uno strato di gelatina tutto all'intorno, quindi mettete dei legumi e della gelatina, e fatela gelare, girate lo stampo come avete fatto pel primo strato di gelatina. Continuate così sino alla cima dello stampo, tutto in bel disegno di svariati colori. Tagliate a centesimi le patate e carote, unite il resto dei legumi tagliati a dadi e le cipolline intiere, mischiati con un po' di salsa tartara, giusti di sale e pepe; sbattete 2 bicchieri di gelatina con un bicchiere di salsa tartara, spessa finchè è tutta ben bianca, mischiate i legumi assieme, ed empite il vuoto dello stampo, fatelo gelare fermo sul ghiaccio, e rinversatelo sul piatto; indi formate 4 asticciuole di barbabietola, patate, culi di carciofi pieni di legume e cocomeri e funghi all'aceto, con gelatina come al N. 2, *Tav. XV*, ben congelati fermi, impiantateli sopra, e servitela guernita d'uova cotte dure, funghi all'aceto, cocomeri, cespoli di lattughe bianche, fette di barbabietola fatte a creste di gallo. Si può mischiare ogni sorta di carne cotta di buon gusto ai giorni di grasso, ed ogni sorta di pesce nei giorni di magro.

52. - INSALATA di vitello con salsa tartara in un bordo di gelatina. — Fate cuocere 6 ettogr. di coscia di vitello ben mortificata in un tegame con un po' di cipolla, ca–

rota e prezzemolo nettati e tagliati, un po' di butirro, una fetta di lardo, fatela rosolare un poco, bagnatela con un po' d'acqua ed aceto, sale, 2 garofani, fatela cuocere finchè è tenera, raffreddata, ponetela sopra un piatto. Fate una buona gelatina come al N. 7, *pag.* 70, aggiungendo la cottura della coscia, fatta ben chiara, empite uno stampo a bordura, fatela congelare ferma, rinversata sul piatto, mettete un poco d'insalata trita nel mezzo mischiata con un po' d'olio, quindi tagliate la carne a fette sottilissime, disponetela sull'insalata, con un po' di salsa tartara trammezzo, fatta a piramide alta, ricoperta ben liscia con salsa tartara spessa (V. *Salse*, N. 54), impiantate sopra il bianco d'una lattuga ben netta, e guernita all'intorno di lattughe, e servitela di bella figura.

53. - INSALATA DI LEGUMI IN CROSTATA CON SALSA TARTARA ALLA RAVIGOTE. — Pelate e tagliate con il ferro detto *tourneracines* (V. N. 3, *Tav. I*) delle carote e patate, grosse come avellane, in parti eguali, cotte tenere con acqua e sale, sgocciolate, ponetele in terrina con cipolline piccole, piselli verdi, fagiuolini verdi tagliati a dadi, tutti cotti al loro punto con acqua e sale, s'intende in tutti i generi in parti uguali, uniti assieme, mischiateli con una buona salsa tartara alla *ravigote* (V. *Salse*, N. 55). Fate una crostata come al N. 46 *dei Composti*, decorata a vostro genio, cotta d'un bel colore, ben nettata, ponetela sul piatto, empitela dei suddetti legumi alzati in piramide, coperta liscia con salsa tartara spessa alla *ravigote*, guernita a decorazione con barbabietola cotta ben rossa, e foglie di lattughe bianche, servitela di bella figura.

54. - INSALATA D'OGNI SORTA DI FILETTI DI PESCE ALLA PROVENZALE. — Preparate ogni sorta di legumi tagliati col ferro *tourneracines*, o come centesimi, cotti e mischiati con un po' di buona salsa tartara come si è detto sopra, poneteli sul piatto in forma piramidale con all'intorno dei filetti di pesce diritti, fatti e cotti come al N. 4 dei carpioni, coperti di salsa tartara un po' spessa e ben liscia, guernita d'indivia e lattughe nette con dei granchiolini o gamberi cotti con acqua, aceto e sale; uova dure, olive farcite, acciughe nette dalle reste, e servitela. Si fa pure così con ogni sorta di carne cotta di buon gusto e marinata con un po' d'olio, aceto, sale e pepe.

55. - INSALATA DI VOLAGLIA O SELVAGGINA ALLA MAGNONNAISE

— Avrete ogni sorta di volaglia o selvaggina cotta di buon gusto, marinata con un po' d'olio, sale, pepe, il sugo d'un limone, un po' di prezzemolo trito, con un po' di serpentaria (*estragon*). Quindi fate una buona salsa *magnonnaise* (V. *Salse*, N. 56), sbattuta ben bianca, immergete i pezzi di volaglia, disponeteli sopra una tegghia sul ghiaccio, appena raffreddati, disponeteli sul piatto in piramide, rendetela liscia con un coltello bagnato nell' acqua calda; mischiate sbattendo un po' di ravigote con un po' di verde di spinaci nella salsa avanzata, fatela congelare ferma entro 6 piccoli stampi di rame o di latta. Indi avrete a parte altrettanto di gelatina ben chiara congelata pure in 6 piccoli stampi, rinversati, formate una bella guernitura con uno verde e l'altro brillante, con sopra l'insalata, un bel tartufo nero cotto nel vino di Madera, e con una bella cresta di gallo cotta in bianco ed inverniciata, impiantata sopra al tartufo; decorate sul bianco col verde e gelatina, e servitela di bella figura.

56. - **LINGUA** DI BUE O DI VITELLO ALLO SCARLATTO CON GELATINA. — Preparate una lingua di bue, fatela cuocere come al N. 19 *del Bue*, oppure avrete una lingua di vitello cotta allo scarlatto, pelatela e nettatela bene, tagliatela a fette sottili per lungo senza staccarle dalla parte della punta, ponetela sul piatto, inverniciatela con gelatina ridotta, e guernitela d'una gelatina fatta come al N. 7, *pag.* 70, coperta e decorata di bella figura, servitela.

57. - **LOMBATA** BIGARÉE O SCREZIATA DI VARII COLORI ALLA GELATINA. — Preparate una bella longia mortificata di buon vitello, e fatela cuocere allo stesso modo come si è detto al N. 57 *del Vitello*, aggiungete un po' di colla nella cottura invece d'acqua, non troppo colorita, cotta tenera, lasciatela raffreddare, e ponetela sul piatto ben netta, fate della gelatina con la sua cottura, aggiungendo un po' di colla fatta come a *pag.* 68, chiarificata limpida, e di buon gusto, con un po' di serpentaria, un po' d'aceto, il sugo di un limone, giusta di sale, (V. N. 7, *pag.* 70), fatela congelare, coprite e decorate la longia di gelatina, fate una bella guernitura all'intorno, e servitela.

58. - **LUCCIO** O TROTA IN SALSA TARTARA ALLA RAVIGOTE GUERNITO. — Preparate e fate cuocere un bel luccio o trota come al N. 1, *pag.* 263, cotto e raffreddato, disponetelo sul piatto ben netto, versate sopra una buona salsa tartara

alla *ravigote*, decoratelo e guernitelo di cipolline, barbabietole, patate, carote, cavol-fiori, broccoli, tutto mondato e cotto al suo punto con acqua e sale come al N. 28, *pag.* 376, con uova dure, acciughe lavate e nette dalle reste, tagliate di bella figura a vostro genio tutti i legumi, marinateli con olio, aceto, sale, pepe, disponeteli all'intorno del luccio, e servitelo con un po' di salsa tartara nella salsiera.

59. – NOCE DI VITELLO (NOIX DE VEAU) IN ISTUFATO CON GELATINA. — Prendete una bella noce di vitello mortificata, impiantatele per lungo un ettogramma di tartufi neri pelati e tagliati grossi il dito pollice, con altrettanto di lingua cotta allo scarlatto, e di lardo, legata, ponetela in tegame con sotto 2 cipolle, una carota, un po' di prezzemolo, mondati e tagliati, le scarniture, grasso ed ossature della noce tritati, un po' di butirro, fate rosolare un poco sul fuoco, con timo, lauro, sale, 4 garofani, appena bionda, versate mezzo bicchiere d'aceto, un litro di colla fatta come a pagina 68, un mezzo litro di vino bianco, fatela bollire adagio finchè traforandola con un grosso ago, entri ed esca facilmente, allora sarà tenera, lasciatela raffreddare, disponetela sul piatto ben netta. Fate della sua cottura una buona gelatina limpida e di buon gusto (*v. n.* 7, *pag.* 70), fatela gelare ferma, inverniciate la noce con gelatina ridotta, fatele sopra una bella decorazione, e guernita all' intorno di di bella figura, servitela.

60. – NOCE O FETTA DI COSCIA DI VITELLO STUFATA CON GELATINA (À LA DAUBE). — Prendete una noce o fetta di coscia tagliata per traverso a forma di ruota, battuta un po' leggiermente, e marinata 24 ore con 2 cipolle, una carota, prezzemolo, mondati e tagliati, sale, pepe, un po' d' olio, aceto, timo, lauro, ponetela in tegame con la marinata ed una fetta di lardo sopra, del resto finitela e servitela in tutto come s'è detto sopra, che faccia una bella figura.

61. – NOCE DI VITELLO PICCATA DI LARDO, CON GELATINA. — Preparate una noce di vitello mortificata, ben trapuntata di lardo, e fatela cuocere come s'è detto al n. 58 *del Vitello*, aggiungete nella cottura un bicchiere d'aceto, 2 bicchieri di vino bianco, un litro di colla fatta come a pag. 68, fatela bollire adagio finchè è tenera, raffreddata, finitela e servitela come sopra al n. 59, conservando intiera la piccatura di lardo, inverniciatela con la gelatina ridotta fatta con la sua

cottura (*v. n.* 7, *pag.* 70), e riservandone per farle una bella guernitura.

62. - PASTICCIO ALL'AUNO FREDDO ALLA CAVALIERE (PATÉ À L'AUNE À LA CHEVALIÈRE) CON GELATINA. — Tagliate 18 filetti di coscia di vitello privi dai nervi, grossi il dito, lunghi 25 centimetri, un po' schiacciati, con altrettanto di lingua cotta allo scarlatto, del buon lardo, presciutto crudo, 8 ettogrammi di tartufi neri pelati e tagliati, poneteli tutti in una terrina con un po' d'aceto forte alla serpentaria, prezzemolo trito, un po' d' olio, un po' di spezie sul lardo, sale, pepe, e 60 grammi di pistacchi pelati verdi. Fate una farcia con 3 ettogrammi di lardo, altrettanto di grassa di poppa di vitello cotta con acqua e sale, e raffreddata, pestati nel mortaio con drogherie e tartufi come per la galantina al n. 35, passata al setaccio, tritate fini 8 ettogrammi di coscia di vitello, priva dai nervi, pestatela nel mortaio aggiungendo la già passata farcia, mischiatela bene, riponetela in terrina con mezzo bicchiere di rhum, con 2 bicchieri di buon sugo, ed altrettanto di colla ridotta a sciroppo, giusta di sale e di drogherie, unite tutto bene assieme, con l'aceto dei filetti marinati. Quindi fate una pasta con 9 ettogrammi di buona farina bianca di prima qualità, con 2 ettogrammi di buona semola, poste sulla tavola, fate un buco allargando la farina, mettete 18 rossi d'uovo, 8 ettogrammi di butirro impastato se è d'inverno, 30 grammi di sale pesto, mezzo bicchiere d'acqua, impastate tutto ben liscio il più presto possibile, spianatela un poco, spolverizzata di farina, ponetela tramezzo 2 fogli di carta, e fra due tortiere con ghiaccio sotto e sopra, lasciatela un 15 minuti, indi spianatela sottile, ripiegata in quattro riponetela nel ghiaccio, spianata ancora una volta, riponetela al freddo, fatene tre parti; una più piccola, spianatela lunga circa 4 decimetri, larga due, e spessa 5 millimetri, ponetela sopra due fogli di carta unta, riponetela sopra una lunga tegghia di rame stagnata col bordo basso, stendete sopra uno strato di farcia largo 15 centimetri e lungo 3 decimetri, formate sopra una fila di tartufi, lingua, lardo, presciutto, carne, pistacchi, e fate come al N. 35 della galantina di pollo d' India, finitela con la farcia ben liscia, coperta con sottili fette di lardo, umidite d'uovo sbattuto con un pennello di penne. Spianate la seconda parte della pasta come la prima, coprite, ed attac-

catela calcandola con le dita e rendendola più sottile, ripiegatela all'insù, pulita tutto all'intorno, umidita coll'uovo; spianate la terza parte come le altre, fatele dei tagli sopra da per tutto a disegni, mettetela sopra allargando un po' i tagli come nel disegno(*v. n.* 3, *Tav.* XIV), fatela attaccare tagliandola giusta all'intorno, fate due buchi sopra, e formate una specie di due caminetti con la pasta avanzata come nel disegno; indoratelo d'uovo sbattuto da per tutto bene coi pennello di penne, ponetelo al forno caldo che non abbruci mettendo un pezzetto di carta bianca, fatelo colorire, tratto dal forno, copritelo di carta unta prima, e poi di carta umida d'acqua, riponetelo nel forno, quando incomincia a bollire, traetelo più verso la bocca del forno, fatelo bollire un' ora e mezzo più o meno, secondo la durezza della carne con cui avete composto il pasticcio, e se ritarda troppo a bollire, versate un po' di butirro bollente, che lo farà bollire subito, e se per caso crepasse da qualche parte, rimettete un po' della sua pasta attaccata con un po' d'uovo, farina, e carta; cotto al punto d'un bel colore dorato, tratto dal forno, turate i buchi dei caminetti, ponetelo al fresco, quando è quasi freddo, empitelo d'una buona gelatina forte di colla, fatta come al n. 7, pag. 70, versandola quasi fredda, ponendo il pasticcio sul ghiaccio acciocchè non crepi, fatelo raffreddare finchè ben gelata la gelatina, nettatelo bene, e disponetelo sul piatto con la tovaglia sotto ed una ghirlanda di verdura e fiori sopra veri o finti (*v. disegno*), guernito di foglie e fiori, e con due colombe di grassa di vitello pesta, e servitelo con un tondo di gelatina a parte.

63. – PASTICCIO ALL' AUNO FREDDO DI LEPRE O DAINO O CAPRIOLO ALLA GELATINA. — Preparate dei filetti di carne di lepre o daino o capriolo stati marinati come pel cervo al n. 1, e dei filetti di lingua, di lardo, di tartufi, presciutto; fate una farcia in tutto proporzionata ai filetti, come s'è detto sopra. Quindi avrete una navicella o stampo fatto a navicella col bordo basso, di rame o di latta, unta di butirro; avrete la quantità di pasta necessaria fatta come sopra al n. 62, spianatene la metà lunga e larga da coprire l'interno della navicella, calcando leggiermente con un po' di pasta infarinata, rendetela uguale da per tutto, e formate il pasticcio entro con i filetti e farcia come sopra, tutto finito ripiegate la pasta sopra, e fate in modo che sia coperto tutto, umidi–

telo d'uovo sbattuto col pennello di penne; spianate l'altra metà della pasta lunga e larga due dita di più della navicella, tagliatela a disegni senza stracciarla come sopra, posatela sopra facendole prendere bene la forma del pasticcio, fatele un buco nel mezzo a forma d'un caminetto, e ciò fa che esce il vapore, finitelo e fatelo cuocere come s'è detto sopra, e lo servirete con un tondo di buona gelatina a parte fatta come al n. 7, pag. 70.

64. - PASTICCIETTI FREDDI ALLA SARDA, DI GRASSO E DI MAGRO ALLA GELATINA. — Preparate in ogni modo tanto di grasso che di magro dei pasticcietti alla sarda come s'è detto al n. 58 ed al 59 *delle Fritture*, cotti d'un bel color dorato, aggiungete una buona gelatina fatta come al n. 7, pag. 70, quasi fredda, quando i pasticcietti sono ancora tiepidi, tutti ben pieni, fateli congelare, digrassateli ben netti, e serviteli sul piatto con la tovaglia sotto, guernite il bordo del pasticcietto con un po' di butirro di Monpellieri fatto verde, passato al setaccio come erba, e ponete sopra il coperto un po' di gelatina trita fina di bella figura.

65. - PICCOLI PASTICCI FREDDI (PETITS PATÉS) DI QUAGLIE O TORDI ALLA GELATINA. — Preparate e farcite 12 belle quaglie come s'è detto al n. 5, pag. 230, inviluppatele entro una fetta sottile di lardo; quindi formate 12 piccoli pasticcietti con la pasta fatta come al n. 6. (*v. pasta*, *art.* 17), spianatene la quantita necessaria, tagliatene 12 ruotelle spesse 4 millimetri, e larghe 8 centimetri, indi tagliate 12 fascie dello spessore di 4 millimetri lunghe 25 centimetri, alte 6, attaccate le fascie all' intorno delle ruotelle, umidite d' uovo sbattuto, datele una bella forma come nel seguente n. 66, e poneteli sopra una tortiera, distanti due dita l'uno dall' altro, deponete le quaglie entro con un po' di farcia fatta come al n. 1, pag. 74, messa all'intorno, tagliate 12 ruotelle pei coperti larghe come i fondi, ma più sottili, attaccatele sopra, e fate il buco nel mezzo a forma di caminetto, ben inverniciato d' uovo sbattuto, decorateli bene come il disegno (*v. n.* 4, *Tav.* XIV), fateli cuocere nel forno caldo che non abbruci, un pezzetto di carta bianca messa prima, lasciateli mezz'ora dopo levato il bollore, più o meno, cotti al punto d'un bel color dorato, tratti dal forno, messi al fresco, empiteli d'una buona gelatina calda fatta come al n. 7, pag. 70, levate il grasso che monterà sopra, e ser-

4
1
2
6
5
3

viteli congelati sul piatto con tovaglia sotto, con gelatina limpida e chiara sopra un tondo a parte.

66. - PASTICCIO FREDDO (PATÉ) DI PERNICE O FAGIANO ALLA GELATINA. — Disossate, marinate, e farcite un bel fagiano mortificato, o due pernici, come s'è fatto delle pernici in galantina al n. 36, quindi fate una pasta d'un chilogramma e 6 ettogrammi di farina, con 4 ettogrammi di butirro, 30 grammi di sale, 8 rossi d'uovo, con un bicchiere d'acqua, formate una pasta soda, aggiungendo se fa bisogno un po' d'acqua, lasciatela riposare un poco, spianatela col matterello forte, rendetela liscia; tagliatene una fascia lunga 60 centimetri, larga 16, e spessa 8 millimetri, quindi tagliate un ovale lungo 20 centimetri e largo 16, e pure spesso 8 millimetri; ponetelo sopra una tegghia con un foglio di carta unta, umiditelo col pennello di penne di uova sbattute, attaccate all'intorno la fascia facendola stare diritta, finchè avrete congiunte le due estremità, un po' umidita d' uovo, ben congiunta che non si conosca il più che si può, fate attaccare bene il fondo colla fascia, calcando con la mano entro e fuori, aggiungendo un nastrello di pasta largo due centimetri attaccato per entro al fondo tutto all' intorno, mettete un po' dell'istessa farcia avanzata dalle pernici, più qualche fetta di lardo o di giambone o presciutto al fondo ed all'intorno, mettete il fagiano o pernici entro con un po' di farcia e lardo sopra, copritele con un rotondo di pasta tagliato largo come il fondo, ma più sottile, attaccato coll' uovo sbattuto, formate sopra il suo caminetto col buco per l'uscita del vapore, e ciò fa che non crepi, pizzicate il bordo ed al fondo con le pinzette da pasticcio (*v. n.* 7, *Tav.* I), decoratelo che faccia bella figura come al disegno (*v. n.* 5, *Tav.* XIV), tinto da per tutto d'uovo sbattuto col pennello di penne; mettetelo al forno caldo, fategli prendere un po' di colore, tratto dal forno, inviluppatelo con due fogli di carta bianca unta di butirro, e coperto sopra, e se il forno è troppo caldo, ricopritelo tutto di carta umidita d' acqua, fatelo cuocere due ore dopo che avrà incominciato a bollire, e se il forno è un po' freddo, mettete della brace ardente sotto la tegghia col pasticcio, e versate un po' di butirro bollente entro, e ciò fa che non tarderà a bollire, cotto d'un bel color dorato, levatelo, turategli il buco del caminetto, e mettetelo al fresco, quando è tiepido, empitelo d'una buona gelatina

fatta come al n. 7, pag. 70, fatelo raffreddare 24 ore sul ghiaccio, staccate il coperto, levate il grasso, tagliate il fagiano o pernici a fette sottili, copritele d'una buona gelatina tagliata a quadrettini, ricoperte, servitele sopra il piatto con la tovaglia sotto, ed un fiocco di carta frastagliata sopra il caminetto. Sta bene impiantare un piccolo ramoscello di limone o mirto con finti fiori fatti di grassa di rognone di vitello pestata e passata al setaccio, tinta con qualunque colore, purchè non servi che per figura. Si fanno pure così ogni sorta di pasticci di volaglia.

67. - PASTICCIO FREDDO DI LEPRE O CERVO O CAPRIOLO. — Preparate del cervo, o lepre, o capriolo tutto finito di buon gusto come s'è detto del *gateau* di lepre al n. 49; indi formate un bel pasticcio di pasta fatta come s'è detto sopra, empitelo del preparato, finitelo ben decorato a vostro genio, fatelo cuocere e servitelo freddo in ogni modo come s'è detto sopra al n. 66. I pasticcietti di daino, cinghiale e maiale, si fanno e si servono allo stesso modo.

68. - PASTICCIO FREDDO DI CAPPONE O GALLINA FARAONA ALLA GELATINA. — Preparate in tutto un bel cappone o gallina faraona come s'è detto per la galantina del pollo d'india al n. 35, formate il pasticcio ben decorato a genio, fatelo cuocere, e servitelo come s'è detto al n. 66 pel pasticcio di fagiano o pernice.

69. - PASTICCIO FREDDO DI FEGATO D'OCA ALLA GELATINA (PATÉ DE FOIE GRAS). — Prendete due o tre bei fegati d'oca grossi, bianchi, nettati bene dalla parte del fiele, poneteli in tegame sul fuoco con acqua fredda, un po' di sale, prezzemolo, ed allorchè stanno per bollire, gettateli nell' acqua fresca, tratti su tovaglia, tagliateli un poco all' intorno, inchiodateli con 4 ettogrammi di tartufi neri pelati e tagliati grossi il dito pollice; indi pestate i ritagli dei fegati, un po' di tartufi neri, 3 ettogrammi di lardo prima trito, con due funghi grossi come noci, con un cucchiaio di prezzemolo, altrettanto di cipolla o scalogni triti e bianchiti, pestate tutto bene nel mortaio con pepe, spezie, noce moscata, giusta di sale, un po' di rhum mischiato bene, poneteli sul piatto accanto ai fegati; formate un pasticcio di pasta fatta come al già detto n. 66, dategli una bella forma rotonda grande quanto la grossezza dei fegati, metteteli entro al pasticcio con la farcia sotto e sopra ed all'intorno, con qualche fetta

di tartufi piantata nella farcia, una fetta sottile di lardo, un ettogramma di buon butirro appena fuso, copritelo, fate il suo caminetto sopra con cordoncini attorno, pizzicatelo tutto da cima a fondo con le pinzette da pasticcio (*v. n.* 7, *Tav.* I): indoratelo da per tutto d'uovo sbattuto col pennello di penne, fatelo cuocere un' ora dopo levato il bollore, copritelo di carta come al n. 66, cotto d' un bel color dorato, levatelo dal forno, chiudete il buco del caminetto, fatelo raffreddare affatto, e servitelo guernito di gelatina limpida e chiara di buon gusto, fatta come al n. 7, a pag. 70.

70. – PASTICCIO FREDDO DI STORIONE O DI TROTA ALLA GELATINA. — Prendete 2 chilogr. di storione, levatele la pelle e tutte le reste, 4 ettogr. d'anguilla, con altrettanto di carpione, fatti a filetti, privi dalla pelle e dalle reste, marinate tutto assieme 24 ore con sale, aceto, spezie, pepe, un po' d'olio fino; lavate bene 5 ettogr. di tartufi neri, netti dalla terra, pelateli e tagliateli a fette, impiantatene la metà entro lo storione qua e là con tramezzo dei pezzetti d'anguilla e di carpione grossi il dito. Quindi fate una farcia di 5 ettogr. di carne di luccio netta dalle reste, ben pesta, aggiungete un ettogr. di panata fatta con fiore di latte, un po' soda, e sei ettogr. di butirro, sale, pepe, spezie, 2 uova intiere e 2 rossi, tutto ben unito, passatela al setaccio, e ponetela in una terrina con mezzo bicchiere di vino di Madera, un cucchiaio di prezzemolo trito, con altrettanto di tartufi neri o bianchi e di funghi, un po' di noce moscata, giusta di sale.

Formate un bel pasticcio rotondo od ovale, di pasta come al N. 66, mettetevi della farcia al fondo ed all'intorno con lo storione nel mezzo, mischiate colla farcia i filetti di carpione e d'anguilla tagliati a dadi grossi il dito, ed i tartufi avanzati poneteli sopra, ben liscio, versate sopra un ettogr. di butirro fuso, con un po' di prezzemolo trito, ed il sugo d'un limone, finitelo decorato, e fatelo cuocere un' ora dopo levato il bollore, cotto di bel color dorato, traetelo dal forno, chiudete il buco del caminetto come al N.° 66, raffreddato, levate il coperto, digrassatelo e guernitelo d'una gelatina fatta di magro con le ossature e pelle nette dei pesci come al N° 8, pag. 71, limpida e di buon gusto, e servitelo sul piatto, con una tovaglia sotto, guernito di foglie e fiori veri o finti di bella figura.

Il pasticcio di trota si fa allo stesso modo ma imbianchita e netta la trota non pelata; si fanno pure così i pasticci d'ogni sorta di pesce di mare, benchè tagliato a fette in vece di intiero.

71. - POLLANCA o CAPPONI STUFATI ALLA GELATINA (POULARDE À LA DAUBE). — Preparate due belle pollanche o capponi come s'è detto al N° 33 del fagiano stufato, marinateli e fateli cuocere finchè sono teneri, e serviteli freddi con gelatina, e fate in ogni modo come il fagiano al N. 33.

Si preparano pure così i polli d'india, pavoni, oche, cigni, anitre, ed ogni sorta di volaglia.

È di somma importanza il servirli con una gelatina ben chiara, non troppo colorita, inverniciati col pennello di penne di gelatina ridotta, quindi decorarli e guernirli di gelatina, e servirli di bella figura.

72. - POLLO D'INDIA FREDDO ALLA RAVIGOTE GUERNITO D'INSALATA E GELATINA. — Nettato e marinato 24 ore un bel pollo d'india, cucito e cotto finchè è tenero, come s'è detto del fagiano al n. 33, raffreddato e nettato, disponetelo sul piatto; fate della sua cottura una buona gelatina come al n. 7, a pag. 70, fatela congelare; quindi versate sul pollo d'india una buona salsa tartara alla *ravigote* (V. *Salse*, N. 55), piuttosto spessa, impiantategli sopra qua e là dei cespoli d'insalata, come lattughe, indivie, con tramezzo qualche fetta di barbabietola cotta rossa, tagliata sottilissima, piegata a forma di cartoccio, tartagliata in ispecie di fiore, e guernito all'intorno di gelatina, e servitelo.

73. - POLLASTRI FREDDI IN SALSA TARTARA CON TARTUFI BIANCHI, GUERNITI D' INSALATA. — Nettate, lavate, cucite di bella figura due pollastri, poneteli in tegame con una cipolla, un po' di carota, prezzemolo, mondati e tagliati, un po' di butirro, fateli friggere un po' biondi, bagnati con un bicchiere d'aceto, 2 bicchieri d'acqua, 2 garofani, un po' di serpentaria, fateli cuocere sul fuoco adagio, finchè sono teneri, a cottura ridotta, lasciateli raffreddare, nettati, disponeteli sul piatto, indi avrete una buona salsa alla tartara (V. *Salse*, *N*. 54) un po' spessa, versatela sui pollastri la metà; quindi lavate due ettogr. di bei e buoni tartufi bianchi, ben nettati e tagliati, e coi più belli formate una bella decorazione sui pollastri, tagliate il resto a fette sottilissime, e mischiateli con il resto della salsa, più la cottura dei

pollastri passata netta e ridotta a siroppo, e mischiate, mettetela all'intorno con tramezzo qualche cespolo d'insalata ben netta, 6 uova cotte dure, 10 funghi piccoli all'aceto, e serviteli di bella figura (V. N. 6, *Tav. XIV*).

74. - PANE DI FEGATO DI VOLAGLIA FREDDO O DI VITELLO DECORATO ALLA GELATINA. — Preparate un pane di fegati di volaglia ben netti dal fiele, o di fegato di vitello, fatto, cotto e decorato in ogni modo come al n. 37 *del Vitello*, rinversatelo sul piatto ancora tiepido acciocchè scoli il butirro senza che si guasti la decorazione, lasciatelo raffreddare; indi preparate una buona gelatina fatta come al n. 7, pag. 70, ben chiara e congelata ferma, inverniciate il pane con un po' di gelatina ridotta a sciroppo, dandone col pennello di penne molti strati, acciocchè resti lucido, e servitelo ben guernito di gelatina di bella figura.

75. - PICCOLI PANI DI FEGATO FREDDI ALLA GELATINA. — Preparate dei piccoli pani di fegato cotti, rinversati, e fatti in ogni modo come s'è detto al n. 38 *del Vitello*, lasciateli raffreddare, finiteli, e guerniteli di gelatina come s'è detto sopra al n. 74, e serviteli sul piatto di bella figura.

76. - PANE FREDDO AL MOSAICO CON GELATINA DI VARII COLORI. — Fate un bicchiere di *purée* di volaglia buona e spessa (*v. salse, n.* 102), mischiatela con altrettanto di buona gelatina; fate pure così d'un bicchiere di *purée* di piselli freschi cotti ben verdi con acqua e sale, un bicchiere di *purée* di tartufi neri cotti nel vino nero, un bicchiere di *purée* di carote cotte con un po' di sugo, un bicchiere di *purée* di tomatiche spessa (*v. salse n.* 83); s'intendono tutte passate al setaccio fino, e mischiate con altrettanto di gelatina come per la *purée* di volaglia, e che la gelatina sia abbastanza forte di colla da sostenersi in piedi, mischiata e congelata con la *purée*. Indi avrete uno stampo di rame o di latta lavorato in varii disegni, unto d'olio di mandole recente, ponetelo sul ghiaccio, e disponete le *purées* a congelarsi nello stampo le une sopra le altre in svariati colori, cioè incominciate dal verde di piselli ed il rosso delle tomatiche, lasciatele gelare, quindi il nero dei tartufi ed il bianco di volaglia ed il giallo di carote, lasciatele congelare e continuate così finchè lo stampo è pieno, fatelo congelare fermo, e rinversato sul piatto, guernitelo d'una buona gelatina limpida fatta come al n. 7. pag. 70, e servitelo.

77. - PANE LAVORATO IN FORMA DI CANESTRO AL BUTIRRO DI MONPELLIERI. — Fate fare dal panattiere un bel pane alto e largo di pasta non troppo elevata, secondo la dimensione che volete il canestro, lasciatelo raffermare due giorni al fresco, tagliatelo a forma di canestro come al disegno (*v. n.* 1, *Tav.* XV), lavoratelo a vostro genio vuotatelo bene entro; e nel tagliare il pane all'intorno, tagliatene una lunga fetta larga due dita da formare il manico, friggete tutto di color dorato con buon olio bollente, o butirro chiarificato, nella padella sul fuoco ardente, sgocciolato su tovaglia, decoratelo con butirro rosso, verde, e bianco di Monpellieri (*v. n.* 1, *pag.* 71), formando delle specie di ghirlande di rose, mettendo il butirro un po' molle entro un cartoccio di carta, o meglio di carta pecora cucita, lasciando un piccolo buco alla punta, compremendo la parte larga chiusa fra le mani, e così formerete ogni sorta di decorazione; attaccate il manico con degli astecchetti di legno, decoratelo a forma di ghirlanda, e posto il canestro sopra il piatto, servitelo ripieno di legumi in salsa tartara, come al n. 53 (v. questo stesso articolo). Si può aggiungere ogni sorta di carne di pesce, come s'è detto sopra al n. 54.

78. - PANE RIPIENO PEI CACCIATORI O VIAGGIATORI. — Avrete un bel pane di semola, o francese ben levato, di forma rotonda od ovale, un po' raffermo, tagliato da una parte largo 4 dita, allargate il taglio, e vuotatelo dalla mollica, empitelo d'un intingolo a vostro gusto, che qui troverete descritto, come: *sauté* di fagiano alle cipolle, beccaccie ai tartufi bianchi, *escalopes* di lepre *sautées* al vino di Madera, *fricassée* di pollastri, *sauté* di pollastri alla *marengo*, *sauté* di tordi o quaglie ai tartufi bianchi, *fricandeaux* o braciuoline in salsa spagnuola; oppure ogni intingolo magro di pesce o di legumi ben conditi in salsa, posto ancor tiepido nel pane, il quale raffreddandosi assorbe la salsa, e resta eccellente.

79. - SPARAGI IN SALSA ALLA TARTARA. — Preparate un grosso mazzo di bei sparagi grossi e freschissimi, nettateli bene, e fateli cuocere come al n. 6, pag. 357, cotti teneri al loro punto, sgocciolati su tovaglia, lasciateli raffreddare, disponeteli sul piatto, e versatevi sopra una buona salsa tartara (*v. salse*, *n.* 53), e serviteli.

80. STUFATO PASTICCIATO DI COSCIA DI VITELLO ALLA BORGHESE CON GELATINA. — Prendete un chilogramma di coscia

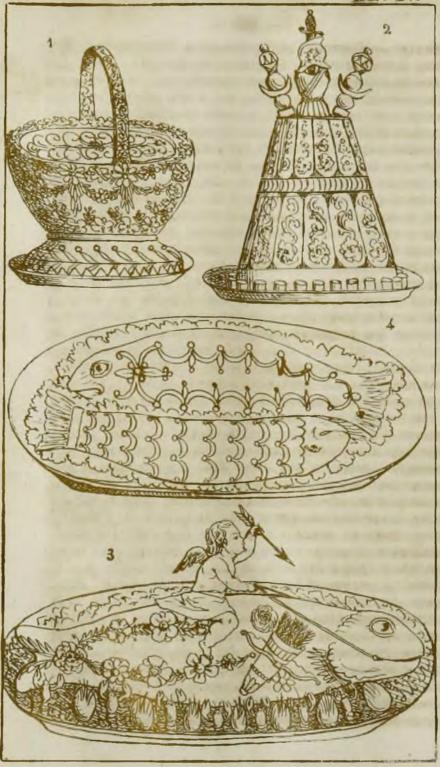
di vitello priva dai tendini e dal grasso, battetela un poco col pestello, impiantate dei pezzetti di lardo e di lingua allo scarlatto e tartufi neri, s'intende netti e tagliati grossi il dito mignolo, impiantati per lungo, legata con filo spago, ponetela in tegame con sotto una cipolla, un po' di carota, sale, prezzemolo, 2 garofani, le scarniture, tendini ed ossature che avete avanzate, un po' di butirro, fatela rosolare un poco, bagnatela con un litro di colla o gelatina fatta con 3 zampe di maiale o di vitello, bagnate con acqua invece di sugo, digrassata senza chiarificarla (*v. n.* 3, *pag.* 69), un bicchiere di vino bianco, e ciò fa che avrete i piedi per la frittura, e la gelatina per lo stufato, fatela cuocere adagio finchè è tenera, lasciatela raffreddare; disposta la coscia sul piatto, ben netta, fate della sua cottura una buona gelatina come s' è detto dei piedi di maiale, ma ben chiara, fatela gelare ferma, e guernite la coscia all'intorno e sopra, e servitela.

81. – STUFATO PASTICCIATO DI VITELLO E VOLAGLIA PER GLI AMMALATI. — Lavate e tritate a pezzetti una zampa di vitello giovine, ponetela in una pignatta di terra con due litri d'acqua, fatela cuocere adagio per 4 ore o 5 finchè le ossa si staccano nette della cartilagine, digrassatela bene, e ridotta a metà cottura; prendete 8 ettogrammi di coscia di vitello da latte priva dai nervi e dalla grassa, battetela bene col pestello; avrete pure una bella pollastrina bianca nettata e cucita di bella forma come al n. 8, pag. 247; quindi mondate e tagliate una cipolla e mezza carota a fette sottili, ponetele in tegame di terra con i ritagli della coscia, un po' di butirro, ed il pezzo di coscia, fatela rosolare un poco bionda, mettete la pollastrina, due bicchieri di vino bianco un po' agro, mettete la zampa con la sua cottura, levando via tutte le ossa, giusta di sale, fatele cuocere adagio, finchè la pollastra e la coscia sono tenere, e se la pollastra fosse cotta prima, levatela a parte con un po' della sua cottura, finchè sia cotta la coscia, rimettetela assieme, fatele raffreddare, e ponete da parte la pollastrina, la coscia, e le cartilagini della zampa. Riscaldate, digrassate, e fatte della sua cottura una buona gelatina limpida, come pei piedi di maiale a pag. 69, n. 3, senza aggiungere niente che uova sbattute con un po' d'acqua, un po' di sugo di limoni, e giusta di sale, fatela gelare ferma, e servitela all'occorrente colla coscia o colla pollanca, o cartilagine, a piacere dell'ammalato.

82. - STUFATO di rane o trota con gelatina per gli ammalati. — Fate cuocere un piede di vitello come s'è detto sopra al n. 81, aggiungendo una cipolla, mezza carota , 2 bicchieri di vino bianco, un po' d'aceto, un po' di sale, 4 ettogrammi di coscia di vitello, e fateli cuocere 5 ore, ridotta più della metà, digrassatela bene, passatela alla tovaglia, e rendetela limpida e chiara con 3 bianchi d'uovo sbattuti, e fate come per la gelatina di piedi di maiale. Quindi avrete una trotolina freschissima, come s' è detto al n. 10 delle trote, oppure un pezzo di trota di 2 ettogrammi verso la coda, nettata e fatta bianca, tagliata in quattro pezzetti, poneteli in un piccolo tegame di terra con 18 grosse rane preparate (*v. introduzione delle rane a pag.* 266), tagliate a metà schiena, e la punta delle gambe, e rivolte all'insù come al n. 3 delle rane alla famigliare, copritele della suddetta gelatina con un po' di sale, il sugo d' un limone, e fatele bollire adagio mezz' ora, lasciatele raffreddare entro un vaso di maiolica, e digrassatela, rendetela chiara, riposta assieme, e servitela all'occorrente.

83. - STUFATO di tonno o storione alla gelatina. — Prendete un pezzo di tonno o storione d'un chilogramma, pelatelo e levatele tutte le reste, marinatelo 3 ore con sale, pepe, un po' d'olio fino, 2 cipolle, un po' di carota, prezzemolo, mondati e tagliati, un mezzo bicchiere d'aceto. Avrete due ettogrammi d'anguilla nettata bianca e fatta a filetti grossi il dito mignolo, privi dalle reste, con altrettanto di tartufi neri pelati e tagliati, e della carne di carpione, impiantateli per lungo nello storione o tonno, l'uno d'anguilla, e l'altro di tartufo, e di carpione, stati prima marinati assieme; legatelo con filo spago, ponetelo in tegame con sotto i legumi della marinata e le reste del pesce, con 4 ettogrammi di rane appena uccise, pelate, nettate e lavate , fatelo rosolare con un po' di butirro, bagnatelo con mezzo litro di vino bianco, altrettanto d'acqua, sale, 2 garofani, un ettogramma di colla di pesce, fatelo cuocere adagio, bollendo 40 minuti, fatelo raffreddare, e disponetelo sul piatto ben netto; fate della sua cottura una buona gelatina magra ben chiarificata come al n. 8, pag. 71, fatela congelare ferma, copritene e decorate il pesce, fate all'intorno una bella guernitura, e servitelo di bella figura. Così si fa pure della trota, ecc.

84. - TROTA fredda in bianco guernita d'insalata e de-

1
2
4
3

CORATA. — Preparate una grossa trota fresca nettata ben bianca e cotta come s'è detto al n. 1, pag. 267, lasciatela raffreddare nel *court-bouillon*, sgocciolatela sopra una tortiera, ben netta dalla carta o filo, ponetela sopra un piatto ovale con sotto delle tovaglie bianchissime ripiegate di bella figura, guernitela con 12 cespoli di lattughe bianchissimi, nettati e lavati, 12 uova cotte dure, 24 gamberi cotti con acqua e sale ed un po' d'aceto, raffreddati, levate le piccole gambe, scrostate le code, mettetele attorno al pesce con un po' d'insalatina sotto ben pulita e lavata, e fate una bella decorazione con 12 acciughe lavate, spartite in due, nette dalle reste, tagliatele ancora in due per lungo, formando una specie di cordoncini ben netti, e facendo una bella catena sopra la trota (*v. n.* 3, *Tav.* XV), più un puttino fatto di butirro, con vicino freccie ed arco, ed in atteggiamento di collera; indi mettete tra gli anelli un po' di prezzemolo, un po' di bianco e rosso d'uovo triti, e formate una specie di rose con un anello di acciughe con entro delle fettine di bianco d'uovo o barbabietola tagliate sottilissime, piegate all'infuori a forma d'un fiore, e servitela con una salsa per fare l'insalata (*v. salse*, *n.* 60) messa entro una salsiera a parte, oppure nel piatto in cui si fa l'insalata.

85. - TINCHE O CARPIONI ALL'ACETO O CARPIONATE, E DECORATE. — Prendete due grosse tinche o carpioni, rendetele ben nette (*v. il modo di nettare il pesce a pag.* 257), asciugatele bene, infarinatele, e fatele friggere una per volta entro una navicella a grand'olio bollente sul fuoco forte, scuotendo la navicella onde non s'attacchi al fondo, cotta di color dorato da una parte rivolgetela dall' altra finchè è cotta, tratta su tovaglia, e così fate dell'altra. Disponetele ambedue entro una navicella di terra inverniciata; quindi tagliate a fette sottili 6 cipolle, due spicchi d'aglio, 6 porri, fatele friggere con un buon bicchiere d'olio fino, adagio, finchè cotte d'un bel colore, aggiungete 5 foglie di salvia, un po' di prezzemolo, fritte un momento, versate mezzo litro di buon aceto, un bicchiere di vino bianco o d'acqua, sale e pepe, bollita un momento, versatela sul pesce, copritele, e lasciatele raffreddare, sgocciolate su tortiera, disponetele sopra il piatto ovale; decoratele con bianco d'uovo mischiato con un quarto d'acqua e cotto al bagno di maria, rinversato, e tagliato a mezza luna ed a rotondini, posateli sopra il pesce

come al disegno (*v. n.* 4, *Tav.* XV), e guernite di fette di limoni lavorate, 18 piccoli funghi e 18 cocomeri all'aceto, tutto messo di bella figura, servitele con un po' di sugo della loro carpionata sotto. Si può fare così ogni sorta di pesce.

86. - TINCHE CARPIONATE ALLA GINEVRINA. — Preparata e cotta, raffreddata, una bella e grossa tinca come sopra al n. 85, formate una salsa con due ettogrammi di gelatina di *ribes*, 2 bicchieri di vino bianco, fatela cuocere ridotta a metà; aggiungete 30 grammi di pinocchi, altrettanto di pistacchi sboglientati e pelati verdi, ed il doppio d'uva passa netta, 30 grammi di cedrato confettato e tagliato a dadi piccoli, bollite un momento assieme, versatela sopra quasi fredda, dopo d'avere messa la tinca sul piatto, e servitela fredda. Si può mettere della mostarda d' uva cotta, invece di gelatina di ribes.

87. - TINCHE ALL' ACETO O CARPIONATE ALLA CASALINGA. — Nettate, lavate, ed asciugate 6 tinche d'un ettogramma caduna, infarinatele; indi avrete nella padella a gran fuoco un bicchiere d'olio fino, un po' di butirro bollente, gettate le tinche che non s' attacchino, e se la padella è piccola, mettetene poche per volta, fatele friggere d' un bel color dorato d'ambe le parti, spolverizzate di sale, levatele, mettetele entro una terrina di terra o maiolica, finitele di friggere, guardate che restino tutte ben intiere; quindi tagliate 3 cipolle, 4 porri, 2 spicchi d'aglio, mondati, gettateli nell' istessa padella con l'olio avanzato dal pesce, aggiungendone se fa bisogno, fateli friggere adagio, finchè cotti biondi, aggiungete 6 foglie di salvia, un po' di prezzemolo, 2 garofani, pepe, sale, fritto un momento, versate 2 bicchieri d' aceto, ed un bicchiere di vino bianco o d' acqua, bolliti un momento, versateli sopra il pesce, copritele e lasciatele raffreddare; disponetele sopra il piatto nette dai legumi, con sotto il loro liquore filtrato alla tovaglia, con fette di limoni pelati fra mezzo, e servitele. Così si può fare ogni sorta di pesce e legumi fritti (*v. fritture*). Tenute al fresco si conservano lungo tempo.

88. - TERRINA DI LEPRE FREDDA ALLA FRANCESE CON GELATINA. — Preparate una lepre come s'è detto del *gateau* di lepre al n. 49, (*v. questo stesso articolo*), la quantità necessaria per empire una terrina, indi avrete una terrina di terra o di maiolica, d'una bella forma e che resista al fuoco,

della grandezza che desiderate di fare il preparato, mettete al fondo ed all'intorno della terrina delle fette di lardo sottili, empitela della lepre preparata con una fetta di lardo sopra ma non troppo piena, copritela e saldatela con fogli di carta umiditi di bianco d'uovo sbattuto con farina bianca, ed attaccateli all'intorno del coperto, il quale deve avere un piccolo buco nel mezzo largo quanto una lenticchia, e lasciatelo aperto; mettetela sopra una tortiera nel forno caldo moderatamente e fatela cuocere adagio per circa 4 ore, estratta dal forno chiudete il buco con carta, lasciata raffreddare, empitela di butirro chiarificato, e se il buco non è abbastanza grande staccate il coperto, ricoperto, saldatelo come prima. Queste terrine si conservano lungo tempo, tenute in un luogo fresco, e si servono bene digrassate nell'istessa terrina, ben netta e posta sul piatto con un tondo di gelatina fatta come al n. 7, pag. 70, di buon gusto e ben chiara. Si fa allo stesso modo ogni preparato per galantine o pasticci tanto di grasso che di magro.

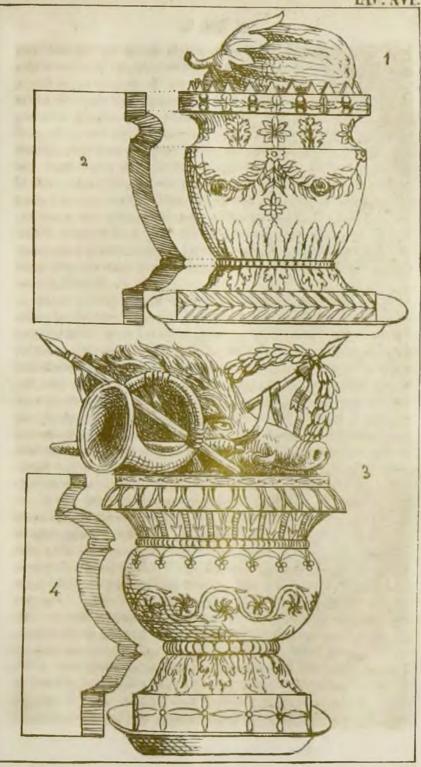
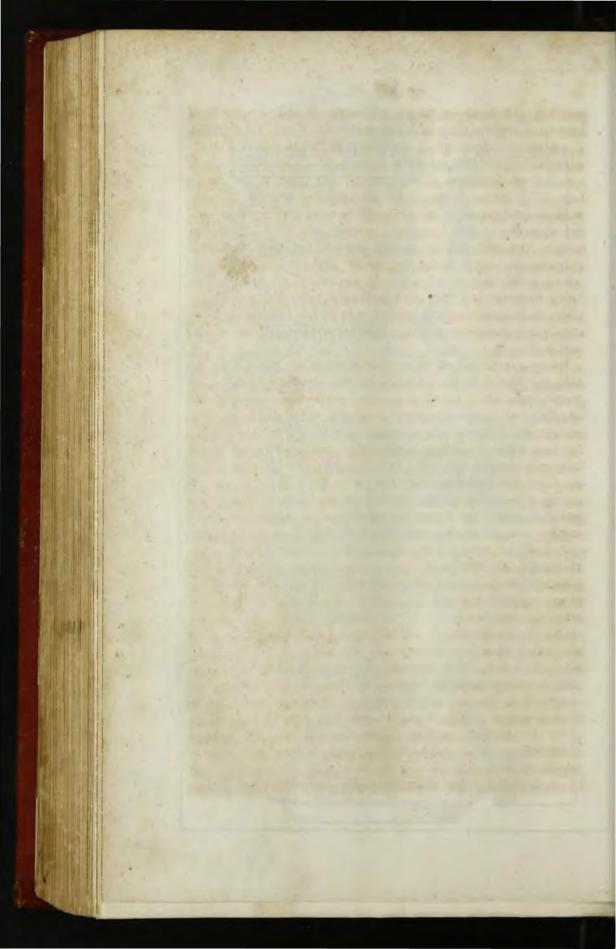
89. – TIMBALLA A FORMA DI PASTICCIO FREDDO CON GELATINA. — Servitevi di questo stesso preparato di sopra (n. 88), oppure di quello di qualunque pasticcio freddo, e fatelo cuocere negli stampi di latta o di rame infoderati di pasta a timballa fatta come al n. 5 (V. *pasta*, *art.* 17), facendo però il coperto col suo caminetto, cotti, finiteli, e serviteli freddi con gelatina, come i pasticci.

90. – TESTA DI VITELLO FARCITA MARBRÉE FREDDA CON GELATINA. — Preparate farcita una testa di vitello da latte come s'è detto al n. 64 *del Vitello*, fatela cuocere allo stesso modo, e raffreddata, ben nettata, ponetela sul piatto, datele la sua forma primitiva con grasso di rognone di vitello pesto e passato al setaccio; formate gli occhi con bianco d'uovo e tartufi neri. Fate una buona gelatina con la sua cottura chiarificata, limpida e congelata ferma; formate 6 asticciuole fatte come al n. 11 di questo stesso articolo, impiantatele sopra, inverniciatela, decoratela, guernitela di gelatina, e servitela di bella figura, come il disegno (V. N. 2, *Tav. VII*). Si può ancora guernire questo piatto con legumi cotti come al n. 28, uniti alla gelatina od al butirro di Monpellieri.

91. ZOCCOLO DI GRASSA BIANCA DECORATO. — Prendete 2 chilogram. di grassa di rognoni di montone, fatela sgorgare nell'acqua appena tiepida, levatele la pelle, staccate i ten-

dini, sgocciolatela, tritatela, ponetela entro un tegame con due bicchieri d'acqua, fatela fondere adagio, passatela alla tovaglia, lasciatela raffreddare, levate la grassa congelata, e gettate via l'acqua, riponetela in tegame sul fuoco e fatela fondere con altrettanto di strutto, ponetela sopra il ghiaccio entro un bacino di rame non stagnato, sbattete e tramenate con un mazzetto di vimini, formando così una specie di manteca bianchissima, unendo il sugo di due limoni, che col freddo diverrà soda. Quindi ponete 2 pani grossi secondo la grossezza che volete dare allo zoccolo, l'uno sopra l'altro, attaccati con pezzetti di legno, tagliati rotondi od ovali, secondo la forma di cui lo volete (V. N. 1 e 3, *Tav. XVI*), ponetelo sopra una tortiera spessa e piana senza bordo, con un po' di grassa sotto, mettetene tutto all'intorno del pane alta 3 centimetri; indi avrete un profilo o sguscio di legno bagnato nell'acqua calda (V. N. 2 e 4, *Tav. XVI*), menatelo in giro sul grasso intorno al pane, e formate così un bel vaso (V. N. 1 e 3, *Tav. XVI*), tenendo ben dritto il profilo, fatto ben liscio e netto: impiantate sopra del pane 2 astine di ferro o coltelli, scaldate la tortiera, trasportate lo zoccolo sul piatto, levate le astine, fate una bella decorazione con foglie e fiori veri, fatta a vostro genio; in mancanza di fiori, fate una pasta con tanto di farina che zucchero, bagnata soda con bianco d'uovo, e fatta verde con un po' di giallo cromo e bleu di Milano, o rossa con carminio in pane, o violetta fatta con rosso e bleu, o d'arancio fatta con un po' di cinabro e giallo cromo; ben mischiati i colori, spianate sottile la pasta, e tagliatela con gli stampi di latta (*v. n. 4, tav. I*), e si fa allo stesso modo col pastigliaggio d'ogni sorta di colori. Si può ancora decorarlo con dell' istessa grassa colorita, resa un po' molle, ponetela dentro un cartoccio fatto di carta pecora cucita, lasciandole un piccol buco alla punta, empitelo di grassa colorita, chiudete, e premendo dalla parte grande la farete uscire in forma d'un filo, con cui formerete dei disegni a piacere, e se volete il filo più grosso, tagliate la punta del cartoccio più in su, e fate tanti cartocci quanto avete bisogno di colori. Con questo modo e foglie vere si possono formare dei bei disegni sopra lo zoccolo.

92. - ZOCCOLO ECONOMICO DI BUTIRRO DECORATO. — Prendete 2 chilogr. di butirro sodo, impastato su tovaglia bianca bagnata nell'acqua fresca e stesa sopra una tavola, passato al

1
2
3
4

setaccio, rimpastato e messo nell'acqua fresca, e quando il butirro è troppo duro nei giorni freddi, si taglia a pezzetti, si mette nell'acqua quasi tiepida, e si lascia finchè è divenuto malleabile; impastatelo come sopra, quindi formate lo zoccolo col pane nel mezzo: invece del pane si può mettere una scatola di legno, od una polenta soda e raffreddata, o qualunque corpo sodo, purchè sia molto più piccolo del vaso che volete formare, pensando che gli sporgenti del profilo, passando all'intorno non devono mai lasciar vedere l'oggetto che avete messo nel mezzo, del resto finitelo, decoratelo, e servitelo come s'è detto sopra (V. N¹. 1 e 3, *Tav.* XVI). (Guardate di non servirvi di colori nocivi per decorarlo, onde potere dopo fatta la sua figura, servirsi del butirro per condimento; il meglio è decorarlo con foglie e fiori veri e freschi.

93. – ZOCCOLO di grassa di rognone di vitello colorita. — Prendete 2 chilogr. di grassa di rognone di vitello grosso, pelatela e levate i tendini, posta nell'acqua appena tiepida, cambiando l'acqua di tanto in tanto finchè diverrà bianchissima, pestatela e passatela al setaccio, ponetela sopra un asse di legno bianco pulitissimo, e bagnata con acqua fresca, mischiate del color carminio in pane grosso quanto un cece, ben macinato con la punta del coltello e con un po' di grassa, aggiungete grosso un uovo di grassa, ben unita di color rosso carico. Fate allo stesso modo con grosso quanto una nocciuola di azzurro di Parigi, o d'oltremare, e così si preparano ogni sorta di colori colla grassa, macinandoli col coltello, senza sporcarsi troppo le mani; impastati e riuniti, poneteli entro una terrina con un po' di acqua, oppure fra una tovaglia umida di acqua, e servitevi all' occorrente: quindi rivolgete l' asse e lavatelo, stendete una tovaglia sopra bagnata nell'acqua fresca, unite due parti di grassa bianca con una parte di rossa, che resterà d'un bel color rosa, stendetela lunga e larga sulla tovaglia collo spianatojo bagnato nell' acqua, spessa un dito, piegatela all'intorno d'una scatola o stampo di latta o di legno, rendetela liscia, e tagliate ciò che sopravanza. Quindi unite due parti di grassa bianca con una parte dell'azzurra, e resterà un bell'azzurro celeste, rotolata a forma di candela lunga, giratela intorno allo zoccolo sotto e sopra a forma di una cornice, ben attaccata liscia; mischiate con il col-

tello un po' di giallo cromo chiaro con la grassa bleu avanzata, che diventerà un bel verde, e formate delle ghirlande verdi per decorazione e con piccole pallottole di grassa rosa pallida e rosa rossa, schiacciate un poco nel mezzo, vi resteranno una specie di piccole rose, e disposto lo zoccolo sul piatto di bella figura, disponete sullo zoccolo un tondo sul quale servirete il freddo destinato. Con quest' ultima grassa qui descritta, sapendo un po' di disegno ed un po' a modellare, si può formare colle dita ed astecchetti di legno qualunque animale e fiori e figurini rassomiglianti al vero, fare trofei d'ogni genere, case rustiche e civili, capanne, ecc.; tutto si fa con colori misti col grasso, e si può ancora dipingere sopra con colori all'olio. Nei giorni estivi è meglio usare grassa di rognoni di bue preparata allo stesso modo, oppure mischiata con quella di vitello. Questa grassa lavorata ben asciutta, e tenuta in un luogo fresco, si conserva lungo tempo senza guastarsi.

ARTICOLO 17°

DELLA PASTICCIERIA, CIOÈ: CREME, GELATINE, ECC.

INTRODUZIONE.

La pasticcieria è la parte più brillante, la più lunga e la più difficile a farsi bene, ma tuttavia non vi spaventate o giovani cuochi che percorrete questa via, poichè con un po' di pratica, esercitandosi nella medesima, stando attenti nel comporre giuste le dosi, sbatterle ed amalgamarle bene assieme, e dare una giusta cottura, verrete facilmente ad esser cuochi e pasticcieri. Siccome questa bella parte richiama tanta eleganza e buon gusto, per un bello e buon pranzo, io consiglierei i giovani cuochi di applicarsi un poco al disegno lineare nelle ore di ricreazione, e meglio ancora dopo il disegno acquistare qualche idea del modellare; e ciò fa che verrete a formare gli oggetti con le giuste loro proporzioni, farli con facilità e di bella figura. È cosa importante impiegare cose buone nel comporre le dosi, come: butirro, uova, e farina di meliga siano freschi, zucchero e farina bianca di prima

qualità, latte e fior di latte non acidi, thè, caffè, fior d'arancio, cannella, vainiglia, ben profumati, vini e liquori ottimi, ecc. ecc. Bisogna tenere con grande nettezza il tavolo della pasticcieria e tutti gli oggetti adattati a tal uso.

Del FORNO. — È pure necessario di fare molta attenzione al forno, il forno con vôlta bassa e proporzionata apertura è il migliore: il forno è meglio scaldarlo di più che di meno, avrete attenzione di fare abbruciare le legna da per tutto eguale, ed è caldo quando le legna bruciano con fiamma viva, e che è da per tutto bianco uguale, levate la brace, e nettatelo con uno straccio umidito d'acqua attaccato alla cima d'un lungo bastone o pertica, chiudetelo 5 minuti con nel mezzo un pezzo di carta bianca, e se si abbrucia è troppo caldo, se si colorisce bruna va bene per far prendere il colore alle croste dei pasticci, per le carni e verdure al *gratin*, piccoli pasticcietti, quando la carta si tinge appena di color di nocciuola, va bene pei grossi *vols-au-vent*, piccoli briozzi, *gateaux d'Artois*, le focaccie, *rissoles*, *darioles*, berlingozzi, grossi *soufflés*; e quando la carta resta quasi bianca, allora il forno va bene per molte cose, come: pasta maddalena, genovese, grossi *brioches*, pasta reale (*petits choux*), *baba*, e più tardi pei grossi *biscuits*, pasta di meliga, pasta di mandorle, marzapani, ecc.; allorchè è quasi tiepido va bene per le *méringues*, piccoli *soufflés*, ecc. Tutte queste regole sono buone per un buon forno che tenga il calore e che si scaldi quasi tutti i giorni; vi sono certi forni che ben scaldati e nettati abbruciano bensì la carta, ma mezz'ora dopo non hanno più calore da far cuocer un pasticcio o *vol-au-vent*, e ciò viene dalla cattiva costruzione, allora è meglio un po' di pratica che la regola; vedendo che perde il calore dalla bocca, si può impedire l'uscita con un po' di brace alla medesima, e ben chiuso, e se è fredda la vôlta, s'accende un po' di legna da un canto con fiamma viva, e se è troppo freddo il sotto, si mette un po' di brace sotto la tortiera, sopra la quale sta il pasticcio o *vol-au-vent*, ecc. Vi sono certi forni nelle macchine, introdotte non da lungo tempo in cucina, come la macchina all'alemanda ed alla francese, le quali se sono ben fatte sono economiche, in cui si può far cuocere ogni sorta di pasticcieria, ma ci vuole una grande pratica nel regolare il fuoco graduato a ciascuna pasticcieria, ma per compenso vi è una

grande comodità, perchè è sempre caldo, poichè la medesima serve per cuocere tutto il pranzo. Queste macchine, dico, vanno ottimamente per cucine private; è certo che il forno come si è detto sopra, è il migliore per far belle e buone pasticcierie.

1. – BRIOZZI (BRIOCHES) AL NATURALE. — Composizione: otto ettogr. di farina bianca setacciata, 5 ettogr. di butirro fresco, 20 grammi di sale, 30 grammi di zucchero, 35 gram. di buon lievito di birra, 12 uova fresche, 3 cucchiai di fior di latte, mezzo bicchiere d'acqua tiepida. Dividete in 4 parti la farina sopra la tavola, fate il buco nel mezzo ad una delle parti, mettete nel mezzo il lievito passato al setaccio ed asciugato con una tovaglia, stemperato adagio con l'acqua tiepida, unendo la farina assieme, formando una pasta un po' molle, e fatta a pallottola, spolverizzata di farina, tagliata un poco sopra a forma di croce, ponetela entro un piccolo legame asciutto e tiepido, e mettetela in un luogo tiepido a levare. Quindi riunite il resto della farina con in mezzo il butirro, il sale, il fiore di latte, lo zucchero, le uova, maneggiate in giro, compressa tra la tavola, formate una pasta ben unita e legata in corpo, ben sbattuta, quindi mischiate il lievito leggermente senza rompere la pasta di troppo, che deve essere cresciuto incirca il doppio del suo volume se il lievito è buono, ma badate bene che se il lievito non è buono non farete mai buoni e belli briozzi; perciò chi non conosce il lievito, è meglio che faccia la prova con un po' di farina ed acqua tiepida, come s'è detto qui sopra. Unita bene la pasta, disponetela entro una terrina con sotto una tovaglia infarinata, coperta coll'istessa tovaglia, lasciatela levare in un luogo non freddo, nè troppo arioso, per 4 o 5 ore, più o meno secondo la forza del lievito ed il grado del calore, e quando vedete che s'è alzata quasi il doppio, rimpastatela sopra la tavola, ripiegata 2 o 3 volte su se stessa, rimettetela nella terrina rivolgendo la tovaglia dall'altra parte, lasciatela levare un'ora incirca, finchè è cresciuta come prima, e quando è elastica e spugnosa, è suo punto di riuscita. Quindi preparate il forno scaldato uguale, piuttosto caldo, ponete la pasta sul tavolo, tagliatela in 20 parti, levatene un terzo da ciascheduna parte, formate tante pallottole del resto, ponetele sopra un foglio di carta unta e tagliata od intiera, oppure nei piccoli stampi unti di rame o di latta,

detti a briozzi, tingetele d'uova sbattute col pennello di penne da per tutto, fateli un buco sopra col dito, riponete il terzo della pasta che avete levato, fatta a pallottola, dando la forma come nel disegno (V. N. 1, *tavola XVII*), unti d'uovo leggiermente, metteteli nel forno caldo sopra una tortiera, chiudetelo, e fateli cuocere d'un bel color dorato, ma che il forno non bruci la carta, e serviteli caldi netti dalla carta sopra il piatto, con una tovaglia sotto.

2. - BRIOZZI PICCOLI PER IL CAFFÈ OD IL THÈ. — Fate una buona pasta a briozzi come s'è detto sopra, mischiatele 15 grammi d'anice intiero nella composizione, oppure si può cambiar gusto mettendo cannella o vainiglia in polvere; quando è tutta finita tagliate dei pezzetti, e formate dei briozzi piccoli sul tavolo (V. N. 2, *Tav.* XVII), umiditeli d'uovo sbattuto, spolverizzati di zucchero granito, fateli cuocere come si è detto sopra senza carta, e serviteli caldi.

2. - BRIOZZI COLLA MARMELLATA D'ALBICOCCHE ALLA CONDÈ. — Preparate una pasta come s'è detto al n. 1, e quando si rompe la pasta, invece di rimetterla nella terrina, mettetela sopra una tortiera unta di butirro, non troppo grande, stesa larga che resti spessa 2 centimetri, lasciatela levare per circa due ore, mettetela al forno caldo, posata piano, fatela cuocere al suo punto, ben rappresa e spugnosa nel mezzo, e colorita dorata sopra, tratta dal forno, rinversatela sopra un coperchio, rimessa per suo diritto, levate la crosta se è troppo colorita, e stendete uno strato di marmellata d'albicocche sopra spessa uno scudo. Indi avrete 2 ettogrammi di mandorle dolci sboglientate, pelate, tagliate a filetti sottilissimi e seccate un poco, mettetele sopra la marmellata da per tutto uguale, spolverizzate di zucchero granito, rimettetela un momento nel forno, levatela e tagliatela a forma, come nel disegno (V. N. 3, *tav. XVII*), e serviteli caldi. Si può tagliarla in varie maniere onde servirla col thè, caffè, ma senza marmellata e mandorle.

4. - BRIOZZO ALLE CONFETTURE GHIACCIATO. — Preparate la pasta in ogni modo come s'è detto sopra al n. 3, mischiatele leggiermente senza romperla 60 grammi di uva passa, 30 grammi di scorze d'arancio candite, altrettanto di mandorle verdi pure candite e tagliate a fettine; ponetela sopra la tortiera, lasciatela levare, e fatela cuocere come sopra, rinversatela, ghiacciatela con 2 ettogrammi di zucchero

fino bagnato con un po' d'estratto di caffè nero, mischiato in forma di poltiglia entro una terrina, sbattetelo bene, versatelo sopra da per tutto uguale, ponetelo un momento al forno un po' caldo finchè ha preso un bel lucido, levatelo e tagliatelo come sopra od in altra maniera se vi piace, e serviteli caldi o freddi sopra tovaglia.

5. - BRIOZZO GROSSO ghiacciato al rhum. — Preparate una buona pasta, come s'è detto al n. 1, tutta finita; ungete di butirro uno stampo o casserola, della grandezza che volete fare il briozzo, oppure fate una cassetta di carta, cioè prendete due casserole che l'una vada entro l'altra giusta, inviluppate la più piccola di due fogli di carta grande, comprimetela fino al fondo entro l'altra, ripiegate la carta che sopravanza e tagliatela, levatela dalle casserole, legatela con filo spago tutto all'intorno, oppure fatta di cartone non troppo spesso, unto di butirro, prendete due terzi della pasta e formate una palla ripiegandola sopra se stessa, ponetela entro la cassetta o stampo, indoratela coll'uovo sbattuto, fatele un buco sopra col dito umidito nell'uovo, e mettete la terza parte della pasta sopra, formata come la prima (V. N. 4, *Tav. XVII*), indoratelo coll'uovo, e fatelo cuocere 2 ore più o meno secondo il calore del forno, cotto fermo nel mezzo, d'un bel color dorato, levate la carta, e velatelo d'un ghiaccio al rum fatto come al N. 57, *art.* 17, rimettetelo un momento al forno un po' caldo acciocchè prenda un bel lucido, e servitelo caldo sopra il piatto con tovaglia sotto.

6. - BABA alla polonese. — Dose: 8 ettogr. di farina setacciata fina, 5 ettogr. di buon butirro, 11 uova fresche, 60 grammi di zucchero in polvere, 15 grammi di sale, mezzo bicchiere di fior di latte, un quarto di bicchiere di vino di Madera, 1 ettogr. d'uva di Corinto, o passa, ben nettata e lavata, 1 ettogr. d'uva moscatella netta dai semi, 1 ettogr. di cedrato candito tagliato a dadolini, 2 gram. di zafferano, mezzo bicchiere d'acqua tiepida per bagnare il lievito, e 30 grammi di buon lievito di birra. Indi prendete il quarto della farina, unitela al lievito di birra prima asciugato e passato al setaccio, bagnato coll'acqua tiepida, formate una pasta, e fatela levare come si è detto dei briozzi al n. 1; unite assieme entro un tegame le uve, il cedro, il vino di Madera, il zafferano, lo zucchero, mischiateli appena un po' tiepidi d'inverno, ma non d'estate; quindi sbattete entro

una terrina la farina colle uova ed il fior di latte, il sale, battetela bene colla mestola finchè formi un corpo elastico, mischiatele poco per volta il butirro appena fuso, che resterà una pasta ben liscia, mischiatele le uve, il cedro col zafferano ben uniti, aggiungete il lievito, mischiate leggermente bene, guardando prima che sia bene levato, come si è detto pei briozzi. Ciò finito, avrete uno stampo liscio oppure lavorato, alto e grosso, di rame o di latta (V. N. 5, *Tav. XVII*), unto di butirro, ponete entro la pasta, lasciatela levare in un luogo un po' tiepido d'inverno, per 4 o 5 ore più o meno, finchè è cresciuta quasi il doppio del suo volume, mettetela nel forno adagio senza darle nessuna scossa, e che il forno sia moderatamente caldo, fatelo cuocere un' ora e mezza o due, secondo il calore del forno, levatelo e rinversatelo sopra il piatto, e riposto un po' al forno ad asciugare servitelo caldo o freddo: deve avere un bel color rossigno ed un soave odore, indi impiantate sopra una specie di mazzetto di palma, fatto di pasta croccante di credenza, umidito d'uovo, spolverizzatelo con un po' di zucchero verde, attaccato con zucchero fuso, e fate in modo che faccia bella figura (V. N. 5, *tav. XVII*). Si fa allo stesso modo il *gateau de Compiègne*, ma senza uve e cedrato.

7. – BABA PICCOLI GHIACCIATI AL THÈ. — Preparate proporzionalmente metà dose in ogni modo come s'è detto sopra al n. 6, mettetela nelle piccole forme di latta o di rame (V. N. 6, *Tav.* XVII) unte di butirro, piene a metà di pasta, fatele levare due o tre ore, finche gli stampi sono divenuti pieni, fateli cuocere al forno moderatamente, cotti raffermi nel mezzo, d'un bel color dorato, levateli dalle forme, copriteli d'un ghiaccio fatto dell'infusione del thè (V. N. 56, *Art.* 17), metteteli un po' al forno finchè asciutti e lucidi, serviteli caldi. Si servono ancora spolverizzati di zucchero, oppure al naturale.

8. – BISCUITS DI SAVOIA AL SAMBAIONE GHIACCIATI. — Sbattete entro una terrina o tegame di credenza distagnato con un mazzo di vimini, 16 rossi d'uovo freschissimi, con 5 ettogr. di zucchero bianco in polvere finchè divengano bianchi, ben legati e cresciuti più d'un terzo del loro volume, sbattete i 16 bianchi entro un bacino distagnato, con un mazzetto di fili d'ottone o di ferro, giunti al punto che sono montati fermi mischiate i rossi d'uovo subito mischiando

adagio, indi 4 ettogr. di farina bianca di prima qualità, prima asciugata al forno, passata al setaccio fino, ed unito tutto bene assieme leggiermente, empite un grande stampo a cilindro, unto di butirro chiarificato, ben scolato, spolverizzato di zucchero fino, pieno fino ai due terzi, fatelo cuocere al forno poco caldo per circa due ore e mezza, cotto raffermo nel mezzo e ben asciutto, rinversatelo ben liscio d'un color dorato, fatelo ancora rasciugare al forno, levatelo e copritelo d'un ghiaccio fatto col zucchero fino collo stesso vino del sambaione (V. *ghiaccio*, N. 57, *art.* 17), ponetelo al forno sopra una gratella di fili di ottone, con una tortiera sotto per raccogliere lo zucchero che cade, lasciatelo un momento finchè ha preso un bel lucido, levatelo, e ponetelo sul piatto. Fate un sambaione sbattendo 6 rossi d'uovo con due ettogr. di zucchero bianco in polvere finchè divien bianco, cresciuto più d'un terzo di suo volume, versate 2 bicchieri di vino di Malaga, fatelo cuocere sul fuoco adagio finchè divenga spesso senza bollire, versatelo nel *biscuit*, e servitelo.

9. – BISCUIT ALLA POLONESE. — Preparate cotto un *biscuit* come sopra in uno stampo non vuoto nel mezzo, e ciò fa che ci vorrà più di tempo a cuocerlo, e cotto al punto adagio, lasciatelo raffreddare, tagliatelo a fette spesse un centim. per traverso senza guastarlo, riponete le une sopra le altre con tramezzo una buona crema pasticciera (V. *Crema*, N. 37), velatelo d'un ghiaccio alla vainiglia, fategli prendere il lucido al forno come s'è detto sopra, e servitelo sul piatto con tovaglia sotto.

10. – BISCUIT PER FOCACCE, FORMANDO TORRI, CASUCCIE, CAPANNE, ECC. — Sbattete entro un tegame di credenza distagnato sopra la cenere calda 6 uova intiere, 4 rossi con 3 ettogr. zucchero in polvere bianco, un po' di cannella in polvere, e sbattete finchè divenute bianche, tiepide, dense ed il doppio di volume, mischiatevi 3 ettogr. di farina bianca setacciata e scaldata al forno, unita ben liscia con 4 bianchi d'uovo sbattuti in neve, stendetela sopra una lastra di rame piana unta di butirro, spessa un centim. più o meno secondo l'oggetto che volete fare, spolverizzata di zucchero, fatela cuocere al forno poco caldo. Per esempio volendo formare una torre rotonda avrete un legno in forma di colonna, grosso quanto volete fare la torre, oppure di latta o di carta spessa ruolata a forma di torre, alta tre volte la sua base, e tagliate un fo-

glio di carta che giri all'intorno giusta, quindi appoggiatela sopra la pasta non troppo cotta, tagliatela e piegatela sopra uno dei suddetti stampi a forma di torre, attaccandola ove si aggiunge con zucchero fuso asciutto alla caramella, o con bianco d'uovo e zucchero sbattuti, decoratela come per la pasta genovese al n. 21, ponetela sopra una rocca formata di *biscuit* di varii colori (*V. qui appresso*) e di pasta di credenza, zucchero cristallizzato, con un albero fatto di mandorlato (*en nougat*) con foglie d'angelica candite verdi, e guernitela di varie sorta di pasticcietti, tutto finito di bella figura, come nel disegno (*V. n. 7, Tav. XVII*).

11. - BISCUIT di varii colori per formare roccaglie e zoccoli. — Sbattete entro una terrina 10 rossi d'uovo, con 3 ettogr. di zucchero bianco pesto fino, montati ben lisci, morbidi, mischiate leggermente versando l'apparato entro i bianchi d'uovo sbattuti in neve ben ferma, più 3 ettogr. di farina seccata al forno e setacciata fina, un po' di cannella in polvere, unite tutto bene assieme, e fatene 4 parti, una tinta rossa mischiando un po' di carminio sciolto con un po' d'istessa pasta, l'altra con verde di spinaci o pistacchi verdi pesti fini, la terza con 30 gram. di cioccolato ammollito alla bocca del forno, e mischiato con un po' d'istessa pasta poco per volta, e la quarta al naturale; quindi versatele entro uno stampo unto di butirro, o scatola di carta, cominciando dal naturale, al verde, al rosso ed al cioccolato, spolverizzato di zucchero, fatelo cuocere al forno poco caldo, finchè è ben asciutto, levatelo e servitevi all'occorrente rotto a pezzetti o tagliato secondo il bisogno.

12. - BISCUIT alla siciliana. — Sbattete con un mazzo di vimini entro una terrina 9 uova intiere con 3 ettogr. di zucchero bianco pesto, e quando sono ben montati come s'è detto del *biscuit* al N. 10, mischiate 3 ettogr. di farina bianca seccata al forno, passata al setaccio, con un po' di vainiglia in polvere, versatela entro uno stampo a cilindro di latta o di rame, oppure fatto di cartone alto, liscio, unto di butirro, fatelo cuocere al forno non troppo caldo, cotto raffermo in mezzo e ben asciutto, levatelo dallo stampo, lasciatelo raffreddare, e tagliatelo a fette per traverso, rimettetelo assieme con tramezzo uno strato di buon fiore di latte sbattuto in neve ferma, unito con un po' di zucchero ed un pizzico di vainiglia, coperto tutto all'intorno e sopra

ben liscio, decoratelo con d'istesso *biscuit* cotto a parte sopra una tortiera, tagliato a triangoli, a mezzaluna, rotondini, e dategli una bella forma (V. N. 8, *tav.* XVII). Si può decorare con un cartoccio ripieno di crema sbattuta, facendo dei disegni, mascherandoli con un po' di pistacchi verdi, triti fini, e servitelo.

13. - BISCUITS RUOLATI ALLA MARMELLATA D'ALBICOCCHE. — Sbattete 6 uova intiere entro un tegame di credenza distagnato sopra le ceneri calde, con 3 ettogr. di zucchero bianco pesto, un po' di fiori d'arancio triti, montati d'un terzo, bianchi e spessi, mischiatevi 3 ettogr. di farina bianca asciugata al forno e passata al setaccio, unitela leggiermente, versatela sopra una tortiera unta di butirro ed infarinata, dello spessore d'un centimetro, spolverizzatela di zucchero, fatela cuocere al forno non troppo caldo, cotta ancora tenera da potere piegarla senza romperla, copritela d'uno strato di marmellata d'albicocche un po' ristretta, piegatela a forma di ruolo stretto, lasciatela raffreddare, tagliatela a fette spesse un centimetro per traverso (V. N. 9, *tav.* XVII), velatele d'un ghiaccio fatto col vino di Marsalla (V. *ghiaccio*, N. 57, *art.* 17.), posatele un momento al forno sopra una gratella finchè hanno preso un bel lucido, e servitele.

14. - BISCUITS GHIACCIATI ALLA MARMELLATA D'ALBICOCCHE. — Preparato e cotto un *biscuit* come s'è detto sopra al N. 13, tagliatelo a fascie larghe 5 centim., ponete 4 fascie le une sopra le altre con uno strato di marmellata d'albicocche tra mezzo, indi tagliatele per traverso larghe 2 centim., bagnatele con la forchetta entro un ghiaccio all' arancio (V. *ghiaccio n.* 48, *art.* 17), ponetele sopra una gratella d'ottone con tortiera sotto, fatele prendere il lucido al forno non troppo caldo, tratte dal forno lasciatele raffreddare e servitele (V. N. 10, *tav.* XVII).

15. - BISCUITS ALLA PRIMATICCIA (À LA PRINTANIÈRE) — Sbattete 5 rossi d' uovo con 2 ettogr. di zucchero bianco pesto fino, divenuti bianchi, spessi, avrete 2 ettogr. di pistacchi sboglientati, pelati verdi e tritati, mischiatene metà con i rossi , aggiungendo un ettogr. di fecola di patate seccata e setacciata, ed i bianchi d' uovo sbattuti in neve ben ferma, con un po' di cannella in polvere ; indi empite dei piccoli stampi unti di butirro, infarinati leggiermente, fateli cuocere al forno poco caldo, cotti di bel co-

lor dorato, raffermi nel mezzo, rinversateli, agghiacciateli sopra con un ghiaccio all'*alkermes* (V. *ghiaccio*, N. 57), mettetevi sopra i pistacchi che avete avanzati, e fateli asciugare al forno. Si possono usare gli stampi piccoli di diverse figure (V. N. 11, *Tav.* XVII).

16. - BISCUIT TAGLIATO AI CONFETTI. — Sbattete 15 rossi d'uova fresche con 3 ettogr. di zucchero bianco pesto in polvere, finchè ben montati, aggiungete un ettogr. di mandorle confettate verdi tagliate in due, un ettogr. d'uva di Malaga netta dai semi e dalle gambe, un ettogr. di scorza d'arancio candita e tagliata a filetti, più 2 ettogr. di farina seccata al forno e setacciata fina, i bianchi d'uovo montati in neve ferma, unite tutto ciò assieme leggiermente, versatelo entro una cassetta di latta unta di butirro, spolverizzata di zucchero, oppure entro una cassetta di carta, fatelo cuocere spolverizzato di zucchero al forno poco caldo, cotto al punto di bel color dorato, rappreso nel mezzo, rinversatelo sopra una lastra, e velatelo d'un ghiaccio all'arancio, rimesso un momento al forno finchè abbia preso il lucido, tagliatelo con il coltello bene affilato a pezzetti lunghi 6 centim. e larghi 2, oppure si possono tagliare in varie forme come nel disegno (V. N.i 10, 12, 14, *tav.* XVII).

17. - BISCOTTINI ALLA GENOVESE. — Pestate nel mortaio 2 ettogr. di cedrato candito con un po' di scorza d'arancio raschiata con un po' di zucchero in pane, un ettogr. di marmellata d'albicocche; ben pestati, passateli al setaccio, posti entro una terrina con 5 rossi d'uovo, 2 ettogr. di zucchero bianco pesto, sbattete bene tutto assieme un 6 minuti, mischiate 9 bianchi d'uovo sbattuti in neve ben ferma, empitene delle cassette di carta, fatele cuocere al forno di calore dolce, cotti al punto biondi, ghiacciateli con bianco d'uovo e zucchero pesto, un po' di scorza e sugo di limone, rappresi al forno serviteli.

18. - BISCOTTINI NEGLI STAMPI ALL'INGLESE. — Sbattete bene 2 ettogr. e 45 gram. di zucchero bianco pesto, con 3 uova intiere fresche, un po' di scorza di limone trita, entro una terrina o tegame di credenza, sopra la cenere calda, finchè divenuti spessi, ben legati, mischiatevi 2 ettogr di farina bianca seccata al forno e setacciata fina, unite tutto leggiermente assieme, ed empite degli stampi unti di butirro chiarificato, ben scolati, e spolverizzate di zucchero fino

tanto gli stampi che la pasta avanti di metterla nel forno poco caldo, cotti al punto d'un bel color dorato, serviteli. Si possono fare di varie forme (V. N. 15, *Tav.* XVII).

19. - BISCOTTINI ALLA REALE SULLA CARTA. — Sbattete bene 2 ettogr. di zucchero bianco pesto con 6 rossi d'uovo, entro una terrina con un poco di cannella in polvere, finchè ben montati spessi, mischiate i bianchi d'uovo montati in neve ferma, un ettogr. di farina bianca setacciata fina e seccata al forno, unite tutto leggiermente, e formate dei biscottini sopra la carta grossi il dito mignolo, lunghi 5 centim. fatti con un cartoccio di carta o con il cucchiaio, ben spolverizzati di zucchero fino, fateli cuocere al forno dolce di color dorato, staccateli dalla carta e serviteli. Si può variare la forma e la grossezza a piacimento.

20. - BISCOTTINI BUFFATI BIANCHI ALLA VAINIGLIA. — Sbattete in neve ben ferma 9 bianchi d'uovo, mischiatevi 4 ettogr. di farina seccata al forno e passata al setaccio con 2 ettogr. di zucchero bianco pesto fino, 2 gram. di vainiglia in polvere, unite tutto leggiermente con i bianchi d'uovo, formate i biscottini sulla carta come s'è detto sopra, e fateli cuocere senza spolverizzarli al forno dolce di calore, cotti bianchi, ben asciugati, staccateli e serviteli. Si può avanti di cuocerli meschiarli con un po' di pistacchi verdi triti ed asciugati, e dar loro qualunque forma diversa.

21. - BISCOTTINI ORDINARI AL CEDRO. — Sbattete bene entro una terrina 4 ettogr. di zucchero bianco pesto, con 24 rossi d'uovo, con un po' di zucchero in pane raschiato sopra la scorza d'un cedro unendolo bene schiacciato, ben sbattuti, montati spessi, aggiungete 3 ettogr. di farina bianca seccata al forno e passata al setaccio, sbattete i bianchi d'uovo in neve ben ferma, unite tutto con i bianchi leggiermente senza mai cessare di sbattere, ma adagio, versateli negli stampi di latta o di carta, fateli cuocere al forno moderatamente caldo per circa tre quarti d'ora, cotti al punto, asciutti di bel colore, e serviteli tagliati a piccoli quadretti lunghi, tagliateli in due se sono spessi, e mettete della marmellata qualunque nel mezzo, ghiacciateli al sorbetto, od al cioccolato, od in varie altre maniere (V. N. 10, *tav.* XVII).

22. - BISCOTTINI ALLA SAVOIARDA. — Sbattete bene entro un tegame di credenza 4 uova intiere e 3 rossi con tre ettogr. di zucchero bianco pesto fino, ben montate al tie-

pido, aggiungete un po' di cannella in polvere, 3 ettogr. di farina bianca seccata al forno e setacciata fina, unite tutto leggiermente assieme, con i 3 bianchi sbattuti in neve, e versateli entro dei piccoli stampi di latta di varie forme unti di butirro, spolverizzati di zucchero, fateli cuocere al forno non troppo caldo, cotti di bel colore, raffermi nel mezzo e ben asciutti, staccateli ben netti, e serviteli al naturale (V. N. 13, *Tav.* XVII). Si fanno pure sulla carta.

23. - BISCOTTINI DI NOVARA ALLA VAINIGLIA. — Sbattete bene entro una terrina un rosso e 4 uova intiere con 3 ettogr. di zucchero bianco pesto, un po' di vainiglia in polvere, quando sono ben montate spesse, aggiungete 3 ettogr. di buona farina bianca seccata e setacciata fina; formate i biscottini sopra dei fogli di carta spessa con un cucchiaio, grossi il dito pollice, lunghi un decimetro, oppure fateli sopra uno stampo di legno con il buco lungo e largo come volete il biscottino (V. N. 16, *Tav.* XVII), appoggiato sopra la carta, mettendo un cucchiaio di pasta, ed alzando lo stampo avrete così il biscottino formato, e fateli tutti così, spolverizzati bene di zucchero in grana, fateli cuocere al forno piuttosto caldo, cotti appena un po' coloriti del color di paglia, staccateli dalla carta e fateli seccare nella stufa.

24. - BISCOTTINI DI NOVARA ORDINARII AL FIORE D'ARANCIO. — Sbattete come sopra 2 ettogr. di zucchero pesto con 3 uova intiere, ben montate con un po' di fiori d'arancio pralinati, schiacciati fini, aggiungete 2 ettogr. di farina bianca, mischiate tutto bene assieme, finiteli, spolverizzateli di zucchero in grana, fateli cuocere come sopra.

25. - BISCUITS ALLA CREMA NELLE PICCOLE CASSETTE. — Sbattete bene 6 rossi d'uovo freschi con 2 ettogr. di zucchero bianco pesto, un po' di scorza di limone raschiata con un pezzetto di zucchero in pane, e schiacciato fino, quando sono ben montati mischiatevi un ettogr. di farina bianca seccata e setacciata, e mezzo litro di fiore di latte, sbattuti in neve ferma, con i bianchi d'uovo montati in neve, unite tutto leggiermente assieme finchè ben liscio, empite delle piccole cassette di carta, fatte tagliando un pezzo di carta quadrato della grandezza che volete le cassette, piegatela in tre parti in dentro per lungo, ripiegatele i due lati per metà all'infuori, quindi piegatele i quattro angoli all'indietro a forma d'un triangolo, rimpiegate le due estremità

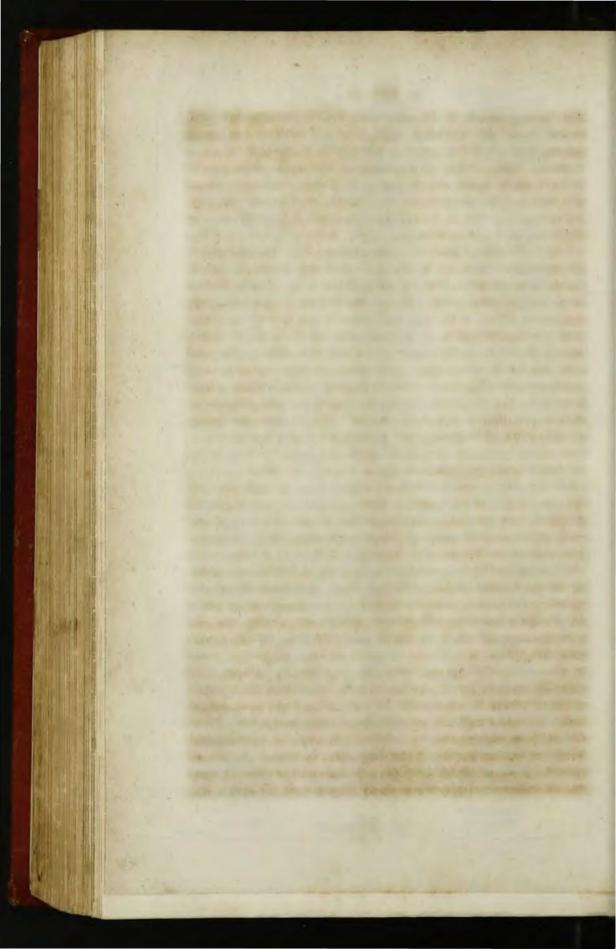
della cassetta all' infuori, dell' altezza del triangolo, apritela, dirizzatela e datele una bella forma quadrilunga; fatene finchè fa bisogno. Quando sono tutte ripiene, mettetele al forno non troppo caldo, ben spolverizzate di zucchero, fateli cuocere finchè cresciuti il doppio, rappresi nel mezzo d'un bel color dorato, serviteli caldi. Si fanno pure sulla carta (V. N. 17, *Tav.* XVII).

26. - BISCUIT ALLA CREMA CON CIOCCOLATO NELLE CASSETTE. — Ammollite alla bocca del forno entro una terrina 60 gram. di cioccolato fino alla vainiglia, mischiatelo con un bianco d'uovo e 30 gram. di zucchero bianco in polvere, tutto ben liscio, unitelo ad un preparato come sopra, e finiteli in tutto allo stesso modo.

27. - BISCOTTINI PICCOLISSIMI ALLA CANNELLA. — Sbattete bene entro una terrina 3 rossi d'uovo, e un uovo intiero piuttosto piccolo, con un ettogr. e 60 gram. di zucchero bianco pesto, un po' di cannella in polvere, ben montati, uniti con un ettogr. di farina bianca seccata al forno e setacciata, mischiatela leggermente con i bianchi sbattuti in neve, e formate i biscottini sulla carta con un cartoccio piccolissimi (V. N. 18, *Tav.* XVII).

28. - BISCOTTINI FINI AI FIORI D'ARANCIO, ACCOPPIATI. — Sbattete 2 ettogr. di zucchero pesto bianco con 10 rossi d'uovo, un po' di fiori d'arancio, ben montati, mischiate un ettogr. e 30 gram. di farina bianca seccata e setacciata, con i bianchi d'uovo sbattuti in neve, unite tutto assieme leggiermente, e formate i biscottini con un cartoccio di carta, alcuni con forma d'uovo grossi come noci, ed altri fatti lunghi ordinariamente (V. N. 19, *Tav.* XVII), fateli cuocere al forno dolce di calore, cotti ben asciutti, staccateli, vuotateli un poco, ed uniteli due a due con marmellata nel mezzo, ghiacciateli con del ghiaccio reale bianco quelli a uova, e con delle linee rosse (V. N. 19, *tav.* XVII), e gli altri ghiacciati al caffè od all'arancio, e serviteli.

29. - BISCOTTINI ALLE MANDORLE. — Mettete entro una terrina 3 rossi d'uovo, con un ettogr. e 30 gram. di zucchero bianco in polvere, 30 gram. di mandorle dolci con 5 mandorle amare sboglientate, pelate, nette, pestate con un po' di bianco d'uovo, passate al setaccio, sbattete tutto assieme finchè ben montati, unite 45 gram. di farina bianca con i bianchi montati in neve, mischiato tutto leggiermente

1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16
17
18
19

ben liscio, formate i biscottini tondi od ovali sulla carta, spolverizzati di zucchero, fateli cuocere al forno dolce di calore, cotti di bel color biondo, serviteli.

30. – BISCOTTINI AI MARRONI. — Preparate e fate tutto in ogni modo come sopra, ma invece delle mandorle mettete 60 grammi di marroni abbrustoliti e passati al setaccio, con un po' d'acqua di fiori d'arancio, formateli, fateli cuocere come sopra e serviteli caldi.

31. – BONBOCCONCINI ALLA GENOVESE. — Pestate entro un mortaio un ettogr. di cedrato candito, con un ettogr. di marmellata di albicocche, 2 rossi d'uovo, un ettogr. di butirro fresco, 60 gram. di zucchero bianco, 60 gram. di marzapani dolci, tutto ben mischiato, passatelo al setaccio. Indi avrete una pasta fina fatta come al n. 4 delle paste, tutta finita, spianatela spessa uno scudo, tagliate tante ruotelle larghe 6 centimetri, indoratele d'uovo sbattuto col pennello tutto all'intorno, ponete nel mezzo grosso quanto una piccola noce del suddetto preparato, piegate una parte della pasta sopra l'altra come le *rissoles*, fatele attaccare bene col dito tutto all'intorno; indi ponete del buon grasso o butirro chiarificato od olio fino entro una padella ben netta sul fuoco ardente, gettateli entro poco per volta quando è bollente, fritti adagio di bel color dorato, e cotta la pasta, sgocciolateli su tovaglia e serviteli caldi spolverizzati di zucchero, oppure ghiacciati con una pala rovente sospesa sopra dopo spolverizzati. Si fanno pure cuocere al forno e ghiacciati o spolverizzati di zucchero.

32. – BEIGNETS (FRITTELLE) DI SEMOLA AL LIMONE. — Fate bollire un mezzo litro di fiore di latte, mischiate bollendo un ettogr. di buona semola, fatela cuocere tramenando adagio, finchè è ben cotta liscia a forma d'una poltiglia spessa, aggiungete un ettogr. di zucchero pesto, 30 gram. d'uva passa netta, 30 gram. di cedrato candito tagliato a dadolini, un po' di scorza di limone trita fina, un pizzico di sale, 30 gram. di butirro fresco, 3 rossi d'uovo, mischiate tutto bene assieme; versatelo sopra una tortiera, allargatela spessa due scudi, lasciatela raffreddare, e tagliate tante ruotelle larghe 5 centim., ponetene una sopra un'altra, con un po' di marmellata nel mezzo, spolverizzate di pane, bagnate d'uovo sbattuto, rotolate nel pane grattugiato fino, poste sopra una tortiera con butirro chiarificato sotto, fatele cuocere adagio, colorite dorate da

ambe le parti, sgocciolate su tovaglia, spolverizzate di zucchero, ghiacciatele con una pala rovente, oppure soltanto spolverizzate, e servitele caldissime sul piatto con tovaglia sotto.

33. – BEIGNETS (FRITTELLE) DI RISO ALL'ARANCIO. — Preparate un riso cotto, in quantità che volete, e tutto finito come pel poddingo di riso al n. 59, *Art.* 17, ma invece delle uova intiere, mettete soltanto i rossi, versata sopra una tortiera, allargatela, lasciatela raffreddare; indi finitele e servitele in ogni modo come s'è detto sopra.

34. – BEIGNETS ALLA REALE AI CONFETTI. — Mettete entro un tegame sul fuoco un bicchiere di fiore di latte, 30 grammi di butirro, 15 grammi di zucchero, un pizzico di sale, un po' di scorza di limone raschiata, quando bolle, mischiategli un ettogramma di farina setacciata fina, tramenando forte finchè avrete una pasta molle, fatela asciugare al fuoco lento, levatela cangiandole il tegame, mischiatele 4 uova intiere incirca finchè s' attacchi appena alle dita ben liscia, lasciatela raffreddare, stendetela sopra il tavolo infarinato spessa un centimetro, e tagliate con uno stampo tanti rotondi larghi 4 centimetri, umiditi con un po' d'uovo sbattuto, mettete sopra 3 ciriegie confettate, copritele con un altro rotondo, fateli attaccare calcando col dito all' intorno. Indi avrete del buon grasso bollente sul fuoco o butirro chiarificato, od olio fino, gettateli entro poco per volta, fateli friggere adagio, e ciò fa che crescono grossi, friggeteli più forte in ultimo, cotti di bel colore, sgocciolateli sopra una tovaglia, spolverizzateli di zucchero mischiato con un po' di scorza di limone raschiata con zucchero in pane, e servitele calde.

35. – BEIGNETS ALLA CANNELLA IN FORMA D'ANELLI. — Preparate una pasta come sopra, ma invece del limone, mettete della cannella, tagliate le ruotelle un centimetro più larghe, e fatele un buco nel mezzo tagliando via la pasta con uno stampo di latta largo 2 centimetri, friggetele, finitele, e servitele calde spolverizzate di zucchero mischiato con un po' di cannella.

36.– BEIGNETS DETTI PETS-DE-NONNE ALLA VAINIGLIA.— Preparate una pasta tutta finita come s'è detto sopra al n. 34, aggiungete un uovo ed un po' di vainiglia invece del limone, prendendo un po' di pasta sopra il coltello, fatela cadere in pezzetti grossi come castagne con un altro coltello nella padella, con la

grassa bollente sul fuoco, friggetele adagio, finitele in ogni modo come al n. 34, e servitele ben calde spolverizzate di zucchero mischio con un po' di vainiglia in polvere, mettendole sul piatto con tovaglia sotto.

37. – BEIGNETS ALLA DELFINA. — Preparate 4 ettogrammi di pasta a briozzi, tutta finita al punto di sua fermentazione, (*v. briozzi, n.* 1), formate delle pallottole grosse come noci, fate loro un buco nel mezzo col dito, mettetevi un po' di marmellata, chiudete il buco bagnandolo con un po' d'uovo, arrotonditele, e fatele friggere come s' è detto al n. 34, (*beignets alla reale*) e serviteli caldi allo stesso modo.

38. – BEIGNETS DI MELE RANETTE ALLA BORGHESE. — Pelate e tagliate per traverso in quattro 6 mele, tagliate via con uno stampo di latta o coltello le parti dure ed i semi, mettetele entro una terrina con un po' di zucchero ed un po' di rhum, e lasciatele per 2 ore. Fate una pasta con 3 ettogrammi di farina bianca, 3 cucchiai d' olio fino o butirro fuso, un pizzico di cannella in polvere, un po' di sale, 2 rossi d'uovo, il sugo d'un limone, bagnatela con un po' d' acqua tiepida, e formate una pasta un po' molle e colante, ben sbattuta liscia da poter velare con facilità le fette di mele; sbattete 3 bianchi d'uovo in neve, mischiateli leggiermente con la pasta. Indi avrete la padella sul fuoco con la grassa bollente come s'è detto dei *beignets* alla reale al n. 34, scolate l'umido delle mele, bagnatele entro la pasta, e fate che siano ben velate, gettatele entro la grassa, friggetele finchè cotte le mele, e colorita bionda la pasta, sgocciolatele, e servitele calde spolverizzate di zucchero, oppure con la pala rovente come s'è detto al n. 31 per i bonbocconcini alla genovese. Si fanno pure allo stesso modo con pere di *beurré*. Si può friggerle all'olio o butirro chiarificato.

39. – BEIGNETS DI PERE DETTE MARTIN SEC. — Pelate e vuotate dal seme 12 pere *martin sec*, fatele cuocere con 1 ettogramma di zucchero, un bicchiere di vino bianco, un pezzetto di cannella, cotte adagio, finchè tenere, ridotte a sciroppo, lasciatele raffreddare, bagnatele entro la pasta, friggetele, e servitele come s'è detto sopra al n. 38.

40. – BEIGNETS À LA RÉGENCE. — Pelate 4 aranci di Messina ben maturi e dolci, divideteli in sei spicchi, ben netti dalla pellicola bianca, spolverizzateli di zucchero, bagnateli entro la pasta, friggeteli e finiteli come s' è detto

al n. 38 dei *beignets* di mele, e serviteli caldi spolverizzati di zucchero mischio con un po' di scorza d'arancio trita.

41. – BEIGNETS DI PESCHE O D'ALBICOCCHE. — Spaccate in due parti 8 belle pesche mature od albicocche, levate il nocciolo, poste entro una terrina mischiatele con un po' di zucchero in polvere, bagnatele nella pasta, friggetele, finitele e servitele come s'è detto al n. 38 dei *beignets* di mele servendoli caldi spolverizzati di zucchero.

42. – BEIGNETS DI LAMPONI O FRAGOLE. — Prendete 3 ettogrammi di lamponi grossi e maturi raccolti di fresco, o delle belle fragole, mischiate un po' di zucchero ed un po' di rhum, quindi inviluppatene 6 o sette con un cucchiaio entro la pasta fatta come sopra al N. 38, mettetele nella grassa bollente nella padella sul fuoco, friggetele a fuoco forte, sgocciolatele appena colorite bionde e cotta la pasta, servitele spolverizzate di zucchero.

43. – BEIGNETS ALL'ALEMANDA. — Mettete entro un tegame 60 grammi di farina bianca, un ettogramma di zucchero, un po' di scorza di limone raschiata, un pizzico di sale, mischiate poco alla volta tre quinti d'un litro di fiore di latte, fatelo bollire sul fuoco tramenando finchè avrete una pasta un po' molle, fatela cuocere adagio sopra il fuoco lento per mezz'ora, cotta un po' ridotta spessa, unitele 3 rossi d'uovo, 15 grammi di butirro, passatela alla stamigna, indi aggiungete 30 grammi di marzapani schiacciati, un ettogramma d'uva passa ben netta, 30 grammi di cedrato tagliato a dadolini, versatela sopra una tortiera unta di butirro, raffreddata, tagliatela a rotondi, panateli, friggeteli, finiteli e serviteli allo stesso modo dei *beignets* di semola al n. 32.

44. – BOUILLIE AL GRATIN ALLA CANNELLA. — Mischiate entro un tegame 60 grammi di buona farina bianca asciugata al forno con un litro di buona crema fresca, unita poco per volta finchè resti ben liscia, tramenandola sul fuoco finchè bolla, posta accanto al fuoco che non prenda fumo, fatela cuocere adagio con 6 grammi di cannella intiera, un po' di sale. Intanto mescolate un ettogramma di farina bianca entro un tegame con mezzo litro di latte, un pizzico di sale, 30 grammi di butirro, un po' di cannella in polvere, 20 grammi di zucchero, ponetela sul fuoco tramenando finchè bolli e resti ben liscia a forma di poltiglia colante, aggiungete un po' d'acqua se fa bisogno. Quindi avrete una tor-

tiera o lastra di rame piana un po' spessa col bordo basso e ben netta, ungetela bene di butirro chiarificato, posta sopra il fuoco forte, versatevi la poltiglia quando la tortiera è calda, allargatela da per tutto, e fate in modo che bolla da per tutto uguale, girando la tortiera finchè formi sotto un *gratin* spesso due fogli di carta attaccato al fondo della tortiera tutto eguale e di color biondo, levate via il sopravvanzo della pasta con il cucchiaio, e fate che resti ben asciutta, tagliate dei pezzetti ove è più colorita, lunghi un decimetro e larghi 6 centimetri, staccateli con un coltello sottile pieghevole, e ruolateli dalla parte più lunga a forma d'un cerchio, posti sopra il piatto, teneteli al caldo finchè ne avrete la quantità necessaria, e se non basta ricominciate l'operazione come prima. Quindi aggiungete un ettogramma di zucchero alla *bouillie* che avete lasciata cuocendo, levate la cannella, passatela alla stamigna ben netta entro una terrina, e servitela a tavola ben calda con i *gratins* sul piatto a parte.

Si può ancora servire la *bouillie* con dei *gaufres* di mandorle peste; od *oublies*, o bastoncini di pasta reale, o con diversa altra pasticcieria, a piacere, invece del *gratin*.

45. - BIANCO-MANGIARE (BLANC-MANGER) AL LATTE DI MANDORLE. — Sboglientate e pelate nette 4 ettogrammi di mandorle dolci con 10 grammi di mandorle amare, pestatele ben fine nel mortaio, bagnandole con un po' d'acqua acciocchè non facciano olio, poste entro una terrina, scioglietele con due quinti d'un litro d'acqua calda, passatele alla tovaglia bagnata nell'acqua, spremetele bene a forza per fare sortire l'essenza delle mandorle. Indi fate fondere 60 grammi di buona colla di pesce entro un tegame con due quinti d' un litro d' acqua bollente sul fuoco appena fusa tramenando, aggiungete 3 ettogrammi di zucchero bianco, tutta ben unita, traetela dal fuoco, mischiatela tiepida con il latte di mandorle, passate il tutto alla tovaglia, aggiungete mezzo bicchiere d'acqua distillata di mandorle, o d'acquavita di mandorle, e così avrete quattro quinti d'un litro di bianco mangiare; fatene gelare un poco in un cucchiaio sul ghiaccio, e se è troppo duro aggiungete un po' d'acqua, e se è troppo debole aggiungete un po' di colla fusa. Sbattetelo entro una terrina sul ghiaccio finchè è ben freddo e bianco, versatelo entro uno stampo, fatelo congelare contornato di ghiaccio, rappreso fermo, bagnate lo stampo un momento nell'acqua

calda, rinversatelo sul piatto e servitelo con delle foglie di limoni verdi tartagliate all' intorno.

46. - BLANC-MANGER historié all'alkermes. — Mettete 30 grammi di buona colla di pesce entro un tegame con 2 ettogrammi di zucchero bianco in pane, 3 bicchieri d'acqua sbattuta con mezzo bianco d'uovo, un pezzetto di straccio di levante bollito con un po' d'acqua a parte e posta assieme sul fuoco, smovendola finchè bolla, mettetela accanto al fuoco, aggiungete un po' d'acqua fresca, il sugo d'un mezzo limone, copritela con un po' di fuoco sopra, fatela appena fremere finchè resti ben chiara limpida, passatela alla tovaglia umidita d'acqua attaccata ad una sedia; provatela nel cucchiaio sul ghiaccio se è abbastanza forte di colla, mischiatele mezzo bicchiere di buon *alkermes*; mettetene alto due dita al fondo d'uno stampo, posto sul ghiaccio, fatelo gelare. Indi avrete metà dose di bianco-mangiare fatto allo stesso modo come s'è detto sopra (N. 45), versatene nello stampo sopra la gelatina, lasciatelo gelare, e continuate così con uno strato dell'uno e dell'altro finchè lo stampo è pieno. Fate ancora così a 6 piccoli stampi lavorati, tutti ben ripieni e congelati, di due colori, rinversate lo stampo grosso prima bagnato un poco nell'acqua calda sul piatto, con tutti gli altri piccoli stampi all'intorno, e tramezzo delle foglie di limone verdi frastagliate, e serviteli netti di bella figura.

47. - BIANCO-MANGIARE spugnoso nelle chicchere alla borghese. — Preparate un bianco-mangiare tutto finito come s'è detto sopra al n. 45, ma invece di 60 grammi di colla mettetene soltanto 45 grammi, fatene soltanto la quantità che volete, proporzionata alla dose descritta, sbattetelo bene spumante e bianco come la neve, empite delle tazze, mettetele sul ghiaccio a rappigliare, e servitele ben nette.

48. - BAVARESE (bavaroise) di cioccolato all' inglese. — Mettete entro un tegame 6 rossi d'uovo freschi, con 3 ettogrammi di zucchero, sbattete con un mazzetto di vimini finchè sono montati bianchi, mischiatevi tramenando sul fuoco mezzo litro di fiore di latte, un pezzetto di vainiglia, fatelo cuocere e rappigliare un po' spesso, ma che non bolla, tratto dal fuoco, sbattetelo sul ghiaccio, finchè divenuto tiepido, passatelo alla stamigna. Preparate 30 grammi di colla di pesce fusa entro un tegame sul fuoco con un bicchiere d'acqua calda, mescolando finchè bolla, cotta ridotta a metà, lascia-

tela raffreddare un poco, passatela alla stamigna entro la crema, mescolatela bene. Quindi versate la metà del preparato entro un altro tegame, unitegli 60 grammi di buon cioccolato, prima raschiato e rammollito sul fuoco con un po' di latte, rendendolo ben liscio. Quindi avrete un mezzo litro di fiore di latte sbattuto in neve ben ferma, unitene la metà entro la crema col cioccolato, e l'altra metà colla crema al naturale, ben mescolata leggiermente; versate del preparato al cioccolato alto tre dita entro uno stampo, prima unto d'olio di mandorle recente, fatelo rappigliare fermo sul ghiaccio, versatene altrettanto del naturale, fatelo ghiacciare, e continuate così finchè lo stampo è pieno, e ben gelato rinversatelo sul piatto, e servitelo.

49. - BAVARESE (BAVAROISE) AI PISTACCHI DI DUE COLORI. — Preparate il bavarese tutto finito e diviso in due, al naturale, ed al cioccolato come s'è detto sopra; ma avrete un ettogramma di pistacchi sboglientati, pelati verdi, pestati e passati al setaccio, mischiateli bene con la crema al naturale, e così avrete due colori: verde e cioccolato, finitelo e servitelo come sopra. In tal modo si può farlo rosso colla cocciniglia, verde con spinaci, giallo col zafferano.

1. - CANESTRELLI ALLA PIEMONTESE. — Impastate sul tavolo 4 ettogr. di farina bianca con 2 ettogr. di zucchero bianco pesto, 2 ettogr. di butirro fresco, un po' di scorza di limone trita, 2 uova intiere, rotolata in forma di bastoni grossi il dito pollice, tagliati a fuso, lunghi 4 o 5 centim. Indi avrete sul fuoco un ferro a canestrelli ben netto e caldo, unto di butirro chiarificato col pennello, posto un pezzo di pasta lungo nel mezzo, chiudete il ferro, fatelo cuocere sul fuoco ardito, finchè sia di bel colore dorato d'ambe le parti, rivolgendo il ferro sovente, levatelo dal ferro, piegatelo sopra un bastone a forma d'un tetto, tenetelo al tiepido finchè tutti sono fatti, e serviteli.

2. - CANESTRELLI AL CIOCCOLATO. — Preparate finita la pasta dei canestrelli come s'è detto sopra, ma mischiate 30 grammi di buon cioccolato alla vainiglia ammollito al calore non troppo forte, e finiteli come sopra. Si possono ancora fare di due colori mischiando soltanto il cioccolato alla metà della pasta, e facendo cuocere due pezzetti assieme, uno al naturale e l'altro con cioccolato. Si fanno ancora senza piegarli e si servono allo stesso modo.

3. - CANESTRELLI ALLA VERCELLESE. — Impastate 3 ettogr. di farina bianca con 1 ettogr. ed 8 gram. di butirro fresco, 1 ettogr. di zucchero bianco pesto, 20 gram. d'acqua di mandorle, 6 grammi di cannella in polvere, 1 gramma di noce moscata raschiata fina, un gramma di garofani in polvere, mischiate tutto bene assieme, formate una pasta liscia, tagliata a pezzetti, fate i canestrelli come sopra al n. 1.

4. - CANESTRO DI PASTA DI CREDENZA COTTO, RIPIENO DI PANI DI PAVIA. — Fate la quantità che avete bisogno di pasta di credenza (V. *pasta*, n. 24), spianatela spessa cinque millimetri e ben uguale. Avrete uno stampo di rame o di latta largo al fondo 12 centimetri, alto due decimetri, di forma campanata, largo alla cima 16 centimetri, unto con un po' di butirro asciutto, ponete lo stampo con la parte più larga sopra una tortiera un po' unta, mettete un piccolo rotondo di pasta sulla parte più piccola dello stampo, ed un nastrello largo due centimetri tutto all' intorno alla parte più grande, umidite con un po' d'uovo sbattuto, tagliate tanti nastrini, attaccateli dalla cima al fondo gli uni ben vicini agli altri con una fascia al fondo, fate una ghirlanda sotto e sopra d'anelli o foglie, finito di bella figura (V. *N.* 1, *Tav.* XVIII), indoratelo all' uovo, fatelo cuocere al forno non troppo caldo, cotto di bel color dorato, staccatelo dallo stampo adagio, umidite il bordo con un po' d'uovo, spolverizzato di zucchero rosso o verde, fatelo asciugare, posto sul piatto, servitelo ripieno di pani di Pavia o di qualunque altra pasticcieria, e guernito all'intorno, coll'aggiunta di 2 anelli dell'istessa pasta ai lati. Si può cangiar il modo di far questi canestri a genio, decorandoli di ghiaccio reale di varii colori dopo cotti.

5. - CANESTRO DI PASTA DA CREDENZA SECCATO ALLA STUFA ED INGHIRLANDATO. — Avrete 2 stampi uniti assieme a forma di coppa, uno per il piede sotto e l'altro sopra (V. N. 2, *Tav. XVIII*). Fate una pasta da credenza bianca fatta con la gomma come al n. 25 delle paste, infoderate i due stampi all'esterno separatamente di pasta colorita di color cannella, decorateli con pasta verde incrocicchiata a forma di gratella, fateli seccare bene alla stufa calda, staccatela secca dagli stampi, riposta l'una su l'altra, attaccateli con un po' dell' istessa pasta ammollita formando il canestro, mettetegli il manico fatto e seccato della stessa pasta, contornato di

2.
1
8
3
5
4
6
7

foglie verdi e finte rose, a forma di ghirlande, e così fate al bordo, tutto finito di bella figura come nel disegno, e servitelo ripieno di paste (V. *piccoli margaritini* al n. 85).

6. – CANESTRO MODERNO DI PASTIGLIAGGIO RIPIENO DI VARII FRUTTI DI PASTA DI MANDORLE. — Avrete 2 stampi come si è detto sopra, ma aventi la forma come nel disegno (V. *n.* 3, *tav. XVIII*), di latta, di rame, o di legno. Si possono fare queste forme con terra grassa da stoviglie, ammollita come una pasta dandole la forma che si vuole, si lascia seccare un poco, si vuota ben dentro come se fosse una scodella o vaso, si fa cuocere entro il forno, cominciando il calore da poco, e si fa finchè la terra è divenuta rossa, ma bisogna che sia ben secca prima nell'interno, col lasciarla lungo tempo prima al calore del forno, dopo cotta rossa, lasciatela nel forno finchè è divenuta tiepida, levatela; fondete 60 grammi di colla di pesce con 2 bicchier d'acqua, cotta e ridotta un terzo, passatene uno strato sopra la forma, fatela di nuovo seccare, raffreddata, spolverizzatela d'amido fino, e servitevene. Indi spianate del pastigliaggio bianco ripieno d'amido, fatto come al n. 27 (V. *Pastigliaggio*), spesso 2 millimetri, infoderate l'esterno della forma di pastigliaggio bianco, posatevi sopra dei cordoncini di pastigliaggio rosso formando una gratella incrocicchiata spessa, poi fate il piedestallo foderando lo stampo di pasta, fateli seccare nella stufa al calore moderato, decorateli della stessa pasta fatta di color rosso. Si possono levare degli ornati, od altro, adattati al canestro, delle incisioni in legno, o forme di gesso o di zolfo, spolverizzando la forma con un poco d'amido fino, e calcando la pasta sopra, tagliando il sopravanzo, levato l'impronto, lasciato riposare un momento, attaccatelo di bella figura, umidendo con un po' di gomma arabica fusa entro un po' d'acqua col pennello; fategli il manico, fatelo seccare, decoratelo bene, ed attaccatelo sopra in modo che il canestro sia finito di bella figura. Fate diverse specie di frutti di pasta di mandorle, levati dagli stampi, fatti come s'è detto al n. 26 (V. *pasta*), fate seccare le parti, unitele assieme ripiene di marmellata di ciaschedun specie, fatta un po' spessa, coloriti imitando il frutto in tutto ciò che si può, si dà il lucido con gomma arabica fusa con acqua un poco spessa, oppure con una vernice fatta come al N. 2 (*V. Zucchero, Art.* 17), e fatti asciugare

metteteli entro il canestro di bella figura, con qualche foglia verde dell'istessa pasta di mandorle, e servitelo.

7. - CARLOTTA (CHARLOTTE) DI MELE AL GRATIN. — Pelate, tagliate in quattro, e nette dai torsi e semi 3 chilogr. di mele ranette, tagliate a fette sottili, ponetele entro un tegame largo e piatto, con due ettogr. di zucchero bianco, 60 grammi di butirro, fatele divenire un po' bionde, bagnatele con un bicchier d'acqua, un po' di scorza di limone sottile raschiata, copritele, fatele cuocere finchè sono tenere, ridotte a sciroppo, lasciatele raffreddare. Tagliate della mollica di pane di semola raffermo, parte a ruotelle sottili e larghe come uno scudo, e parte a fette alte come lo stampo. Indi avrete uno stampo di rame liscio, largo da poter contenere tutte le mele, infoderate il fondo con i rotondi di pane, appoggiati l'uno sul bordo all'altro, prima unto lo stampo e bagnato il pane nel butirro chiarificato, e fate così tutto all'intorno dello stampo con le fette lunghe del pane, versate nel mezzo le mele, copritele con delle fette di pane bagnate nel butirro, ben pieno lo stampo, fatelo cuocere al forno caldo, finchè cotta e fritta d'un bel color dorato, rinversatela sul piatto di bella figura (V. N. 4, *tav. XVIII*), verniciatela da per tutto con un po' di marmellata d'albicocche scaldata con un po' d'acqua.

8. - CARLOTTA DI PERE AI CONFETTI. — Pelate, tagliate in quattro, e nettate dai semi 2 chilogr. di pere, tagliate a fette sottilissime, fatele cuocere con 1 ettogr. di zucchero, un bicchiere di vin bianco, e un po' di cannella in polvere; cotte ben tenere, ridotte a sciroppo, mischiate 1 ettogram. di marmellata d'albicocche, 30 grammi di mandorle candite verdi, 30 grammi d'uva di Malaga netta dai semi, 30 gram. di ciriegie candite, mischiate tutto assieme, lasciatela raffreddare, finitela col pane, fatela colorire come sopra al N. 7.

9. - CARLOTTA DI PESCHE (CHARLOTTE DE PÊCHES). — Prendete 2 chilogr. di pesche non troppo mature, tagliate in due, levate loro il nocciolo, gettate un momento nell'acqua bollente, onde potere levar loro la pelle, tagliate a fette sottili, ponetele in tegame con 30 grammi di butirro, 2 ettogr. di zucchero pesto bianco, mezzo bicchier d'acqua, fatele cuocere adagio, finchè cotte tenere, ridotte a sciroppo, finitele col pane e servitele come si è detto sopra al n. 7. Si può variare la forma del pane tagliato e dello stampo come si

vuole. Invece del forno si possono far cuocere nella brace.

10. - CARLOTTA ALLA RUSSA AL MARASCHINO (CHARLOTTE À LA RUSSE). — Infoderate uno stampo liscio di biscottini alla savojarda, tagliati e messi al fondo a forma di disegno, ed all'intorno, attaccati gli uni vicino agli altri con un po' di marmellata. Indi fate fondere 30 grammi di colla di pesce con un bicchiere d'acqua, entro un tegame, tramenando finchè bolle e sia tutta fusa, passatela alla stamigna. Sbattete in neve ben ferma quattro quinti di litro di buona crema, unitele la colla quasi fredda con due ettogrammi di zucchero in polvere fina, e mezzo bicchiere di buon maraschino, mischiate tutto liscio assieme, versatelo nello stampo in mezzo ai biscottini, fatelo gelare fermo, rinversatelo sul piatto, e servitelo.

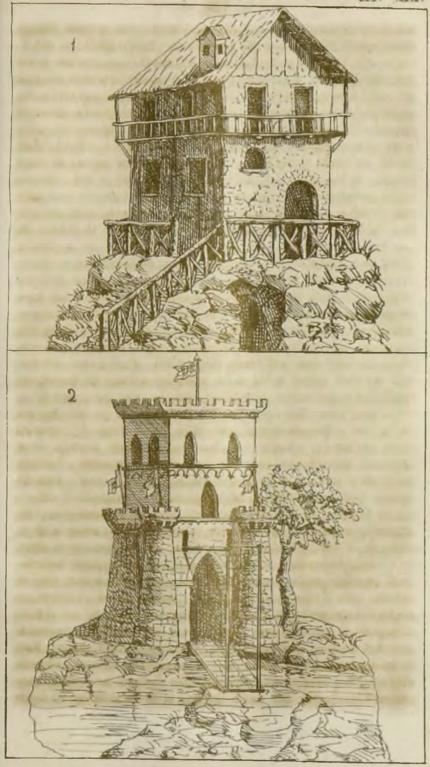
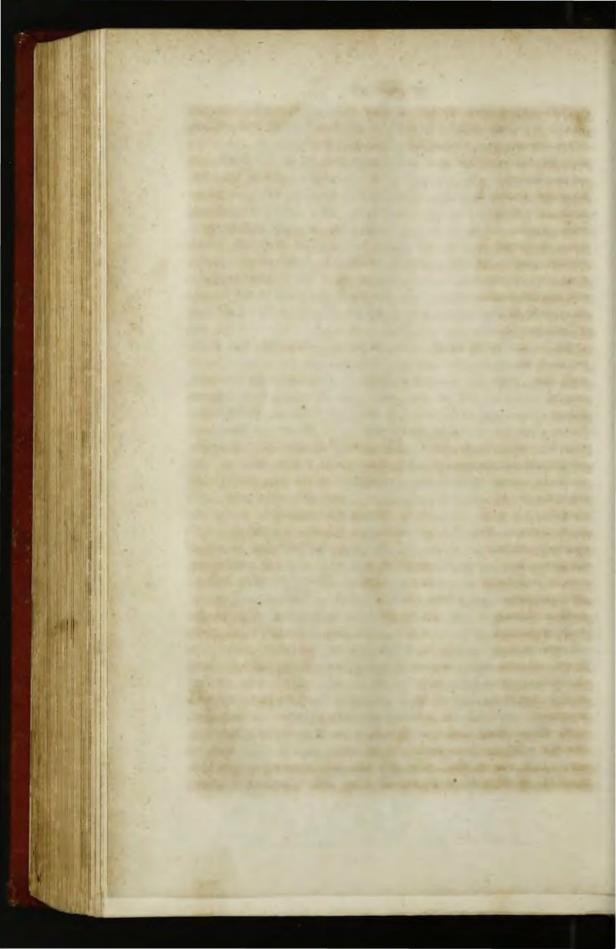
11. - CARLOTTA ALLA BRUNOY. — Infoderate uno stampo di fette di *biscuit* fatto di varii colori (V *biscuit*, *n.* 11), tagliato netto formando dei disegni al fondo dello stampo, e poste in bell' ordine delle fette all' intorno, fate fondere 30 grammi di colla di pesce entro un tegame con 2 bicchieri d'acqua, tramenando sul fuoco finchè bolla, ben fusa, ridotta un poco, passatela alla stamigna, mischiatela con 5 ettogr. di marmellata d'albicocche, un bicchiere di buon vino di Malaga, 60 grammi di mandorle candite verdi e tagliate, 30 grammi di ciriegie confettate senza noccioli, altrettanto di pere, di prune, di scorze d'arancio, confettate e tagliate tutte a dadi, mettete tutto assieme, unitelo un po' tiepido e colante, versatelo nello stampo con dei pezzetti di *biscuit* tramezzo, fatelo gelare fermo, rinversatelo sul piatto e servitelo.

12. - CARLOTTA ALL'ITALIANA. — Infoderate uno stampo di pasta genovese fatta come s'è detto al n. 21 delle paste, e fate come sopra; versate nel mezzo dello stampo preparato una crema fatta come si è detto al n. 48 (V. *bavarese al cioccolato*, *all'inglese*), ma invece di tenere separati i due colori, mischiateli assieme, empite lo stampo, fatelo gelare, e servitelo come sopra.

13. - CASUCCIA ALPESTRE COPERTA DI NEVE E GUERNITA DI MERINGHE. — Fate un *biscuit* come al n. 10 (V. *biscuit*), cotto tutto finito d'un bel colore e ben asciutto, spesso un centimetro, tagliate la facciata, misurando sul disegno con un compasso una o due volte più grossa secondo il bisogno, tagliate le finestre e porta, ed il di dietro pari al davanti,

ma senza finestre e porta, tagliate pure le due facciate laterali con finestre; attaccate assieme diritte le quattro parti con ghiaccio reale, o zucchero fuso alla caramella, sopra un pezzo dell'istessa pasta, o pasta croccante; legatele provvisoriamente con filo spago, tagliate ed attaccate il coperto col suo camminetto, fatela seccare, aggiungete una ringhiera con una specie di balcone con dei pezzetti di trave sporgenti, diligentemente finita come vedesi nel disegno (V. *N.* 1, *Tav. XIX*), ponetela sopra una rupe composta di *biscuit* di varii colori (V. *biscuit* N. 11), rotto a pezzi, attaccato con ghiaccio reale attorno a della pasta di credenza, formando con questa l'arco o l'interno dello zoccolo, e posta la casuccia sopra di bella figura (V. *disegno*), spolverizzata di zucchero da per tutto a forma di neve, e servitela guernita di meringhe.

14.- CASTELLACCIO CON PONTE LEVATOJO GUERNITO DI CREMA ALLA CHANTILLY. — Tagliate due quadrati di pasta di credenza detta croccante, l'uno più grande dell'altro, con proporzionata grandezza alla base del castello, fateli cuocere, attaccateli con zucchero fuso asciutto l'uno sopra l'altro, con tramezzo dei pezzi dell'istessa pasta cotta, formate uno zoccolo non più alto del terzo delle torri, attaccando del *biscuit* di varii colori all'intorno, con del *nougat* di mandorle, foglie fatte tagliando d'angelica candita, zucchero cristallizzato, zucchero spugnoso fatto mescolando un po' di ghiaccio reale con dello zucchero cotto alla perla dura (V. *cottura dello zucchero*), versatelo su tortiera, servitevi a pezzi, e si fa rosso, mischiando un po' di carminio nel ghiaccio. Tagliate le quattro facciate alte una volta e mezzo le torri, con finestre, cornice, merli, di cui una avente una porta d'entrata (*v. n.* 2, *Tav. XIX*), tutto fatto di *biscuit* (V. *biscuit n.* 10), attaccate assieme come s'è detto sopra per la casuccia. Formate le 4 torri di mandorle pelate, trite e seccate, gettatele calde entro lo zucchero fuso asciutto, appena biondo, ben mischie collo zucchero, versatele sopra una tavola di marmo unta d'olio, spianate un po' collo spianatoio, ruolate attorno ad una colonna di latta o di cartone liscia ed unta, fatta a forma di torre, proporzionata come nel disegno, attaccatele ai quattro lati con il cornicione sporgente e merli sopra. Fate il ponte levatoio di pasta di credenza cotta, e travi e corde dell'istessa pasta un po' colorita; fate l'acqua con dello zucchero filato cotto alla perla secca, tutto ben finito di bella

1
2

figura, guernitelo di crema alla *Chantilly* con cioccolato messa sopra qua e là decorandola, e servitela.

15. – CHIARIFICAZIONE E COTTURA DELLO ZUCCHERO. — Prendete 2 chilogr. di bello zucchero bianco, leggiero, con grani brillanti, il meno poroso, come lo zucchero d'Avana, della Martinica, di San Domingo, intendendo però che il migliore è sempre lo zucchero in pane di buona qualità.

Sbattete un bianco d'uovo con 8 bicchieri d'acqua entro un tegame distagnato da confettiere, con un mazzetto di vimini, e quando è bene sbattuto, levate un mezzo bicchiere di dett'acqua, gettate lo zucchero rotto a pezzetti, mischiate il miscuglio finchè è fuso, e posto sul fuoco moderato il tegame, quando incomincia a bollire traetelo accanto al fuoco, versate quando bolle forte un po' d'acqua coll'uovo sbattuto che avete levata fredda, ed ancora qualche spruzzo d'acqua fredda pura, e ciò fa salire la schiuma e lo rende netto chiaro, levategli la schiuma un momento dopo con la schiumaruola, passatelo ad una tovaglia bagnata nell'acqua, spremuta e posta doppia sopra una terrina.

1.ª Cottura. – Piccolo filo e gran filo (*grand et petit lissé*). — Reso chiaro lo zucchero, riposto nel tegame ben netto, ridotto sul fuoco a consistenza sciropposa, passando un pennello bagnato nell'acqua intorno alle pareti interne del tegame, staccando lo zucchero onde non si colori cuocendo. — In varii modi si conoscono i gradi della cottura dello zucchero, il più semplice è bagnando la punta del dito indice nello zucchero, appoggiato diverse volte al pollice, forma un piccolo filo che si rompe subito, si chiama allora cotto al piccolo filo; ed immerso l'areometro di Beaumé nel sciroppo, segna i gradi 32, e se il filo si allunga 2 centim. incirca senza rompersi, chiamasi al gran filo, ed allora l'areometro segna 35 gradi (V. N.º 8, *Tav. XXXII*).

2.ª Cottura, piccola e gran perla (*petit et grand perlé*). — Continuando a bollire, prendendone di nuovo fra le dita, fate di nuovo come sopra, e se il filo si rompe, chiamasi alla piccola perla, e se non si rompe allargando le dita, si chiama alla gran perla, più ancora alla superficie bollendo, forma delle perle rotonde, e l'areometro segna 36 gradi.

3.ª Cottura alla piccola piuma (*soufflé*). — Si conosce immergendo la schiumaruola nello zucchero, e soffiando attraverso i buchi, usciranno delle bolle o pallottole, come

fanno i ragazzi coll' acqua insaponata mandandole in aria. Allora l'areometro di Baumé segna i gradi 37.

4.ª Cottura alla gran piuma (*petit boulé*). — Bollito alcuni minuti di più, bagnate la schiumaruola nello zucchero, scrollandola forte in aria, cadrà in forma di stoppa volante, ed allora è cotto alla gran piuma, e segna l'areometro 38 gradi.

5.ª Cottura alla gran palla (*grand boulé*). — Bollito ancora un momento, bagnate il dito nell'acqua, quindi nello zucchero, e riportato nell' istess' acqua, formate una pallottola collo zucchero che sta aderente al dito, e diverrà dura un po' pieghevole raffreddandosi.

6.ª Cottura alla perla dura e secca (*petit et grand cassé*). — Non v'è che poca differenza tra la perla dura e secca, e facendo come sopra, se la pallottola non si rompe sotto i denti, ma vi aderisce, è alla perla dura, e se si rompe con fracasso sotto i denti come se fosse vetro, è alla perla secca. A questo punto lo zucchero non ha più acqua, e va bene per filarlo.

7.ª Cottura detta alla caramella. — Un momento dopo traetelo dal fuoco, ma badate bene poichè si colorisce in rosso rapidamente e spande un odore forte e penetrante.

Lo zucchero, dal cominciare della sua cottura fino alla fine, va cotto piuttosto presto, non mai mestolarlo e nemmeno lasciarvi la schiumaruola entro.

16. - CHIARIFICAZIONE del miele. — Volendo usare del miele invece dello zucchero, mettete entro un tegame di credenza di proporzionata grandezza un chilogr. di buon miele bianco. Indi sbattete un bianco d' uovo con un bicchiere d' acqua, 20 gram. di creta da stoviglie secca in polvere, 30 gram. di carbone secco in polvere, mischiate sul fuoco tutto col miele, fatelo bollire finchè la schiuma rimonti sopra, spruzzandolo con un po' d' acqua fresca finchè resterà chiaro e limpido, passatelo alla tovaglia leggermente bagnata nell'acqua fresca e servitevi all'occorrente.

Se si aggiunge dell'acqua al residuo rimasto sulla tovaglia, e fatto ridurre, avrete un secondo sciroppo, ma non conviene mischiarlo col primo.

17. - CERTOSA (chartreuse) di mele ranette. — Pelate 3 chilogr. di mele ranette, tagliatele all'intorno con uno stampo di latta, formando tante colonnette grosse come la punta del dito mignolo, ben uguali, fatele cuocere entro

un sciroppo con un po' di rosso di straccio di levante o coccìniglia schiacciata, cotta a parte con un po' d'acqua, e soltanto la metà tinte d'un bel rosso, e l'altra metà cotte nel sciroppo bianche con il sugo d'un limone, cotte un po' ridotte a sciroppo; tagliate delle mele a forma di foglie, cotte nel sciroppo, metà rosse e metà bianche, come le colonnette, lasciatele raffreddare, e tagliate a fette sottili il resto della polpa delle mele, fatene una marmellata (V. *Marmellata*, N.° 1, art. 18) ridotta spessa. Quindi avrete uno stampo liscio di rame o di latta infoderato di carta, fattegli una bella decorazione al fondo con le mele tagliate a foglie di due colori e con alcune mandorle verdi confettate, mettete all'intorno le colonnette in giro, uno rosso e l'altro bianco, e nel mezzo la marmellata ridotta da poter contenere le mele aderenti, versandola sul piatto adagio, levate lo stampo e la carta, senza guastare la decorazione (V. N.° 5, *Tav. XVIII*), e servitela con un po' di sciroppo.

18. - CARRETTA DI PASTA DI CREDENZA PIENA DI PASTICCIERIA. — Avrete della pasta di credenza fatta come al N.° 24 delle paste, spianata spessa 6 millim., tagliate due rotondi segnandoli col compasso, stringete il compasso un poco, segnate un altro circolo più stretto, e con la stessa apertura del compasso, dividete il circolo in 6 parti, e dividete ancora in mezzo questo spazio, il che resterà diviso in dodici, che saranno i fusi delle ruote, tagliando lo spazio che si trova tra l' uno e l' altro, lasciando lo spessore dei fusi. Tagliate i due laterali ed il fondo della carretta a forma di rastrello (V. N.° 6, *Tav. XVIII*) con le due spranghe sporgenti, e l'asse delle ruote, posti sopra una tortiera unta di butirro, mettete una piccola mezza pallottola sopra il centro della ruota, indorateli con delle uova, fateli cuocere al forno moderato, cotti di bel colore dorato, levateli, attaccate i due lati diritti alla parte del fondo, con dello zucchero cotto alla caramella, e lateralmente le due ruote, attaccate tutto ciò sopra un foglio d' istessa pasta, cotta abbastanza grande da poter contenere sopra la carretta, tutto finito di bella figura come nel disegno, empitela di pasticcieria di varie qualità. Si può tingere detta carretta con zucchero di varii colori ed attaccarla con ghiaccio reale invece dello zucchero alla caramella.

19. - CREMA AL LIMONE RAPPRESA AL BAGNO DI MARIA

RINVERSATA. — Fate bollire una scorza di limone sottile o d' arancio entro un litro di latte, ridotto d' un quinto. Si può mettere vainiglia, cannella, invece di limone.

Quindi rompete 2 uova intiere e 14 rossi con 3 ettogr. di zucchero bianco in polvere, versate sbattendo poco per volta il latte ridotto con il gusto, finchè tutto ben mischiato liscio, passatelo alla stamigna fina o tovaglia, versatelo entro uno stampo di rame o di latta leggiermente unto di butirro chiarificato, posto entro un tegame con acqua bollente che non oltrepassi i quattro quinti dell' altezza dello stampo, coprite il tegame con un po' di brace sopra e della cenere calda sotto ed all' intorno, fate in modo che si mantenga l'acqua caldissima senza mai bollire. Questo è il punto essenziale, poichè se si lascia bollire, prende un brutto aspetto e diviene spugnosa; e se tal caso succede, si può servire mascherata con una crema liscia fatta con 3 rossi d' uova, come una salsa. Si conosce quando è rappresa, toccandola se è ferma nel mezzo, e che si stacchi facilmente all' intorno, e ci vuole circa un' ora e mezza; traetela dal fuoco, levatela dal bagno maria, rinversatela sul piatto adagio quando è tiepida, e servitela.

20. - CREMA RAPPRESA AL BAGNO DI MARIA AL CIOCCOLATO. — Raschiate ed ammollite un ettogr. di cioccolato alla vainiglia con mezzo bicchiere di latte, 3 ettogr. di zucchero bianco, ben mischiato liscio, aggiungete 14 rossi d' uovo, due intieri, 5 bicchieri di latte prima bollito e ridotto d'un mezzo bicchiere, passatelo alla stamigna, versatelo nello stampo, fatela rappigliare al bagno di maria, finitela e servitela come s' è detto sopra.

21. - CREMA AL CAFFÈ NEL BAGNO DI MARIA RINVERSATA. — Avrete un ettogr. di caffè Moka, abbrustolito al punto, gettatelo ben caldo entro un litro di latte bollente, coprite il tegame, lasciatelo per 10 minuti; passate il latte alla tovaglia, del resto preparatela, finitela, fatela cuocere e servitela come sopra al N.° 19.

22. - CREMA AL BAGNO DI MARIA ALLE NOCCIUOLE. — Abbrustolite un ettogr. di nocciuole, mondate, pestatele entro il mortaio, bagnate con un po' di latte. Fate bollire 5 bicchieri di latte, traetelo dal fuoco, mischiategli le nocciuole peste, passatelo alla stamigna, del resto preparatela, fatela cuocere e servitela come s'è detto sopra al N.° 19.

23. - CREMA al bagno di maria alla caramella. — Fate fondere un ettogr. di zucchero bianco pesto entro un tegame distagnato di credenza, e quando è un po' colorito biondo, versatelo in uno stampo, fate in modo che copra tutta la superficie interna dello stampo scaldandolo, scolatelo in tegame col resto dello zucchero sul fuoco, aggiungete 2 ettogr. di zucchero pesto, fatelo fondere appena biondo tramenando leggiermente, bagnatelo con un bicchiere d'acqua, fate bollire finchè tutto è ben fuso, mischiate 4 bicchieri di latte stato bollito con un po' di scorza di limone; del resto preparatela colle uova, passatela alla stamigna, finitela, versatela nello stampo preparato collo zucchero alla caramella, fatela cuocere al bagno di maria, servitela fatta in ogni modo come s'è detto sopra al N.° 19.

24. - CREMA fritta alla cannella. — Preparate una crema col latte bollito con un po' di cannella, finita in ogni modo come s'è detto sopra al N.° 19, versatela nei piccoli stampi unti colla forma d' un bicchiere, ma piccoli e lisci, fatela rappigliare al bagno di maria come al N.° 19, versatela sopra una tovaglia, e quando non sono più che tiepidi, tagliateli in tre parti per traverso, rotolati nel pane grattugiato fino, intrisi nell'uovo, e ricoperti di pane, dateli una bella forma rotonda. Indi avrete del buon grasso od olio nella padella bollente sul fuoco ardente, gettateli entro, friggeteli pochi per volta scuotendo la padella, finchè coloriti biondi, sgocciolateli con la schiumaruola sulla tovaglia, spolverizzateli con zucchero mischio con un po' di cannella in polvere, e serviteli scottanti. Si fanno allo stesso modo al cioccolato.

25. - CREMA tartara alla casalinga. — Fate bollire 5 bicchieri di latte con la scorza d'un limone. Indi mettete 10 rossi d'uovo con 3 ettogr. di zucchero in polvere, mescolateli bene versando poco per volta il latte, passatelo alla stamigna, versatelo entro una terrina o piatto profondo, indi ponete il piatto o terrina nell' acqua calda, ma che l'acqua non entri nel piatto, copritela con un coperto da casserola con un po' di brace sopra, tenetela al calore, finchè rappresa, levatela dal fuoco, nettate il piatto, spolverizzatela di marzapani schiacciati fini e passati al setaccio, e servitela tiepida. Si può far rappigliare al forno non troppo caldo o sopra la cenere calda.

26. - CREMA AL CAFFÈ NELLE TAZZE AL BAGNO DI MARIA. — Fate bollire tre bicchieri di fiore di latte, mischiatelo con 3 ettogr. di zucchero, 10 rossi d'uovo, 2 bicchieri di buon caffè nero chiaro, passate tutto alla stamigna, ed empitene delle tazze, fatele rappigliare al bagno di maria come sopra al N. 19, levatele appena rafferme, nettatele e servitele.

27. - CREMA NELLE TAZZE AL GRATIN. — Fate una crema come sopra, ma invece del caffè, mettete mezzo bicchiere d'acqua di fiori d'arancio, e quando è tutta finita e rappigliata nelle tazze al bagno di maria come s'è detto sopra, spolverizzatele di fiori d'arancio pralinati, schiacciati fini, mischi con un po' di zucchero, toccate sopra con un ferro rovente abbrucciando lo zucchero a forma di disegno, nettatele bene e servitele tiepide sul piatto con la tovaglia sotto.

28. - CREMA FRANCESE AL CAFFÈ. — Fate un'infusione d'un ettogr. di caffè entro tre quarti di litro di latte bollente, come s'è detto al N. 21 per la crema al caffè, indi mettete 10 rossi d'uovo entro un tegame con 3 ettogr. di zucchero bianco pesto, un pizzico di sale, mischiate il latte infuso col caffè, posto sul fuoco moderato, tramenando con un mazzetto di vimini, finchè si leghi spessa come una salsa, levatela quando sta per bollire, senza mai lasciarla bollire, passatela alla stamigna, posta sul ghiaccio tramenando, finchè non è più che tiepida, aggiungete 30 gram. di colla di pesce fusa entro un bicchiere d'acqua, passatela alla stamigna, mischiatela colla crema, con un quinto di litro di fior di latte sbattuto in neve, versatela entro uno stampo unto con un po' d'olio dolce di mandorle, fatela rappigliare contornando lo stampo di ghiaccio, lasciatela un'ora più o meno finchè è ferma nel mezzo, staccate la crema d'intorno allo stampo rinversandolo sul piatto. Questa crema si fa ad ogni sorta di gusto, come s'è detto delle creme al bagno di maria.

29. - CREMA FRANCESE ALLE FRAGOLE E LAMPONI. — Fate bollire 3 bicchieri di fiore di latte con 3 ettogr. di zucchero, mischiatelo sbattendolo con 10 rossi d'uovo, un pizzico di sale, fatelo rappigliare sul fuoco come s'è detto sopra, e quando non è più che tiepido, aggiungete 30 gram. di colla fusa entro un bicchiere d'acqua, posta sul ghiaccio tramenando, quando è fredda mischiate 3 ettogr. di buone fragole passate al setaccio, con un ettogr. di lamponi, unite

tutto ben assieme liscio mescolando forte, versatelo nello stampo unto d'olio di mandorle, fatelo congelare fermo, rinversatelo e servitelo. Si può anche decorare lo stampo di bella figura con delle belle fragole.

30. – CREMA FRANCESE ALLA MARMELLATA D'ALBICOCCHE. — Levate il nocciolo a 4 ettogr. di buone e mature albicocche, poste entro un tegame con due bicchieri d'acqua, un ettogr. di zucchero, appena cotte passatele al setaccio, riposte sul fuoco, fatele ridurre in marmellata spessa, lasciatela tiepidire; quindi preparate una crema tutta finita come sopra, e quando è quasi fredda mischiate la marmellata invece delle fragole, finitela e servitela allo stesso modo.

31. – CREMA FRANCESE AL MARASCHINO OD AL RUM. — Fate bollire 4 bicchieri di latte, mischiatelo con 10 rossi d'uovo, 3 ettogr. di zucchero, un pizzico di sale, fatelo rappigliare sul fuoco come s'è detto sopra al N. 28 per la crema francese, unitelo con 30 gram. di colla di pesce, fatelo raffreddare come al N. 28, sbattetelo bene, aggiungete mezzo bicchiere di maraschino o di rum con un quinto di litro di fiore di latte sbattuto in neve, tutto ben mischio, versatela nello stampo unto d'olio di mandorle, fatela congelare sul ghiaccio, rinversatela e servitela.

32. - CREMA PANACHÉE. — Fate un preparato in ogni modo come s'è detto del bavarese al N. 48, ma invece di due colori, fatene tre o quattro, aggiungendo il rosso fatto con un po di carminio, il verde fatto di pistacchi od un po' di verde di spinaci, del resto finitela e servitela allo stesso modo. — Potete guernirla con dei piccoli stampi fatti allo stesso modo, congelati, rinversati, e messi all' intorno con delle foglie di limone frastagliate tra mezzo.

33. – CREMA PLOMBIÈRE ALLE FRAGOLE GROSSE. — Mettete entro un tegame 10 rossi d'uovo con 10 gram. di farina di riso, o 20 gram. di farina di frumento, mischiateli bene aggiungendo poco per volta 3 bicchieri di latte bollente, posto sul fuoco tramenando finchè bolla, mettetelo sopra la cenere calda, fatelo cuocere adagio, aggiungete 2 ettogr. di zucchero bianco in polvere, un pizzico di sale, passatelo alla stamigna, mettetelo sul ghiaccio, sbattetelo bene finchè è ben freddo, liscio e morbido, mischiatevi mezzo bicchiere di curaçao, due quinti d'un litro di fiore di latte sbattuto in neve, unite tutto bene insieme, versatela sul piatto di-

ritta piramidalmente, guernita all' intorno di grosse fragole, e servitela di bella figura. Si può ancora mischiarne una parte in *purée*; e così pure i lamponi, o mischiarvi un po' di marmellata d'albicocche. — Questa crema serve anche per ripieno di *vols-au-vent*, torte, pasticcietti ecc.

34. - CREMA ghiacciata ai marroni. — Sbattete 3 ettogr. di zucchero bianco pesto, con 9 rossi d'uovo, un pizzico di sale, scioglieteli bene con un litro di fiore di latte stato bollito con un po' di cannella o di scorza di limone od aranci, o vainiglia, posto sul fuoco moderato, fatelo legare tramenandolo, finchè incomincia a velare la mestola, e sta per bollire, ma che non bolla, passatelo alla stamigna, fatelo raffreddare, versatelo nella sorbettiera, copritela, contornatela di ghiaccio e sale come pei sorbetti, fatela ghiacciare girandola per un quarto d'ora, distaccatela dalle pareti della sorbettiera, mischiatela bene, unitele mezzo litro di fiore di latte sbattuto in neve, copritela e finitela come il sorbetto (V. *gelato*, *n.* 4, *art.* 18) e tutta finita ben sbattuta, servitela sul piatto profondo a forma di rocca con i marroni ghiacciati al sciroppo posti all' intorno, oppure entro un *vol-au-vent* o bordo di pasta frolla o genovese, od in mezzo un bel *biscuit*. Si può anche servirla coperta d'una sultana fatta di zucchero filato alla caramella. (V. *Sultana*, *n.* 12, *art.* 17).

35.-CREMA alla romanzesca a forma d'una rocca col ponte. — Tagliate un ovale di pasta croccante fatta come al N. 24 delle paste (V. *Pasta*), spianata spessa 5 millim., lungo 30 centim. e largo 18, e coll' avanzo tagliate dei bastoncini da formare un ponte come vedete nel disegno (V. N. 7, *Tav.* XVIII), fate cuocere la pasta sopra una lastra unta di butirro, indoratela all' uovo, bucatela colla punta del coltello, mettetela al forno di calor moderato, cotta piuttosto colorita come il legno ruvido, levatela; fate pure una ventina circa di bastoncini fatti come i piccoli pani alla reale (V. *piccoli pani*, *Art.* 17, N. 34) cotti, attaccate i bastoni con dello zucchero fuso alla caramella, in modo sopra l'ovale da formare il ponte, alto 20 centim., lungo lo stesso, e largo 10, di forma rustica (V. *disegno*). Indi mettete sul ghiaccio entro un tegame 2 litri di buon fiore di latte spesso e fresco, quando è ben freddo gettatevi entro 10 gram. di gomma dragante in polvere, sbattetelo bene con un mazzetto di

vimini o di filo di ferro, o d'ottone, finchè è divenuto in neve ben ferma, mischiategli 2 ettogr. di zucchero con un po' di vainiglia ed un po' di maraschino, mettetelo sul piatto formando la rocca delle due sponde del ponte come nel disegno, spolverizzatelo qua e là con un po' di cioccolato raschiato fino e dei pistacchi verdi triti fini; e ponete sopra il ponte un piccolo figurino in atto di precipitarsi, fatto di pastigliaggio, mettendo sotto il ponte dello zucchero alla caramella per acqua.

36. - CREMA ALLA CHANTILLY, PER RIPIENI E GUERNITURE. — Preparate una crema in ogni modo come s'è detto sopra, ma senza gomma, tutta finita, datele il gusto che volete, come fior d'arancio, cioccolato, cannella, rum, curaçao, ecc.; si può guernire l'oggetto che volete, e tingerne una parte rossa con un po' di cocciniglia cotta con un po' di zucchero ed acqua ridotti a sciroppo, verde con spinaci o pistacchi pesti verdi, empitene dei cartocci di carta, e servitevi per decorare.

37. - CREMA PASTICCIERA AL LIMONE O CANNELLA. — Fate bollire mezzo litro di fiore di latte, con una scorza di limone sottile o d'arancio, o cannella intiera: mettete 20 gram. di farina bianca con 6 rossi d'uovo entro tegame, mescolatela bene, aggiungete un pizzico di sale, versate il fiore di latte tramenando sul fuoco finchè incomincia a legarsi, fatela cuocere adagio 10 minuti, sbattendola forte finchè resti ben liscia, mischiatele un ettogr. di zucchero bianco pesto, passatela alla stamigna, aggiungete un ettogr. di butirro chiarificato, un ettogr. di marzapani dolci con qualcheduno amaro, sbattetela ben liscia, morbida, e servitevi all'occorrente, e per ripieni di torte, pasticcetti d'Artois, ecc.

38. - CREMA PASTICCIERIA AL CIOCCOLATO. — Preparatela come sopra aggiungendo un ettogr. di buon cioccolato raschiato fino, fatelo cuocere insieme e mettete il butirro fresco non chiarificato, del resto fate tutto allo stesso modo come sopra, senza marzapani, e servitevene all'occorrente.

39. - CREMA ALLA FRANCHIPANE. — Mettete entro una casserola 5 rossi d'uovo con 20 gram. di farina bianca, un pizzico di sale, un ettogr. di zucchero bianco pesto, la raschiatura d'un limone, ed un po' di fiori d'arancio triti fini, mischiandoli bene, bagnatela con un mezzo litro di fiore di latte, posto sul fuoco moderato tramenando finchè bolle, fatelo cuocere adagio per un quarto d'ora sulle ceneri calde,

guardandovi che non s'attacchi sotto, levatelo e fatelo raffreddare, unitegli un ettogr. di mandorle dolci con 6 mandorle amare sboglientate, pelate, pestate e passate al setaccio, e mischiate assieme. Si può mettere un ettogr. di marzapani schiacciati invece di mandorle; e servitevi per ripieno di torte, pasticcietti, ecc. Si può mischiare 3 bianchi d'uovo in neve, un po' di butirro fuso, o di midolla di bue resa chiara.

40. - CREMA ALLA BORGHESE NELLA TERRINA. — Fate bollire 4 quinti di litro di latte o di fior di latte con un po' di scorza di limone, 4 garofani, un pizzico di sale, un po' di cannella intiera; indi mettete in un tegame 12 rossi d'uovo, 3 ettogr. di zucchero, sbattete bene con un mazzetto di vimini finchè divenuti bianchi, versate il latte od il fiore tramenando, posto sul fuoco moderato, mescolandolo continuamente con un mazzetto di vimini finchè incomincia a divenire spessa, ed a velare la mestola, traetela dal fuoco senza lasciarla bollire, il quale è il punto essenziale, passatela al setaccio o stamigna, posta sopra un piatto profondo o terrina, servitela fredda o tiepida.

41. - CREMA ALLA BORGHESE SPUMANTE AL CAFFÈ NELLE CHICCHERE. — Mettete entro un tegame 12 rossi d'uovo con 3 ettogr. di zucchero, sbattete bene come sopra, versate 3 bicchieri di fiore di latte bollente, 2 bicchieri di buon caffè Moka fatto di fresco ben carico, ben mischio, passatela al setaccio, riposta nel tegame sul fuoco, fatela rappigliare sbattendola senza lasciarla bollire, e quando comincia ad ispessirsi, levatela dal fuoco, aggiungete un uovo fresco intiero ben sbattuto, e sbattete forte insieme alla crema con un mazzetto di vimini finchè diverrà in parte spumante, empitene delle tazze, nettatele e ponetele sul piatto, e servitela tiepida o fredda.

42. - CREMA AL CIOCCOLATO SUL PIATTO O NELLE CHICCHERE. — Fate fondere un ettogr. di buon cioccolato raschiato alla vainiglia con un bicchiere d'acqua, facendolo bollire sul fuoco tramenando finchè è fuso ben liscio, mischiatevi 4 bicchieri di fiore di latte bollente, del resto fatela, finitela e servitela in ogni modo come sopra sul piatto o nelle chicchere.

43. - CREMA BIANCA NELLE TAZZE (QUAJÀ). — Mettete 6 tazze, 3 di latte e 3 di fiore di latte entro un tegame sul fuoco, con un po' di cannella, 1 ettogr. di zucchero bianco, fategli levare il bollo, lasciatelo tiepidire; mischiatevi un mezzo bic-

chiere circa d'acqua preparata in questo modo: fate fondere entro un bicchiere d'acqua calda 15 gram. di sale, mettetela entro una piccola caraffa, lasciatela tiepidire, e mettetevi entro un pezzo di pelle di ventricolo di montone lungo e largo 10 cent., che usano i venditori da latte onde fare coagulare il latte, lasciatela in un luogo tiepido per 40 ore circa scuotendo la caraffina di tanto in tanto, ed unitene un mezzo bicchiere circa al latte, versatelo nelle tazze, mettetele entro un tegame con un po' d'acqua calda, lasciatele coperte finchè sono coagulate, appena ferme servitele tiepide o fredde. — Del coagulo o presame si può prepararne una maggior quantità, poichè si conserva più di 15 o 20 giorni e diviene sempre più buono e forte, però tenuto in luogo temperato. L'esperienza farà conoscere meglio la dose che si dovrà impiegare per far quagliare più o meno il latte, e ciò dipende dalla bontà della pelle.

44. - CREMA DI RISO BIANCA NELLE TAZZE. — Fate bollire adagio un ettogr. di riso lavato nell'acqua calda, bagnato con mezzo litro di fiore di latte, altrettanto di latte, un ettogr. di zucchero, un po' di scorza d'arancio raschiata sopra un pezzetto di zucchero in pane, un pizzico di sale, cotto il riso, disfatto, ridotto a metà, passatelo al setaccio, riposto entro il tegame, sbattetelo bene sul ghiaccio finchè è divenuto soffice, mischiandole un bicchiere di fiore di latte sbattuto in neve, mettetela nelle tazze e servitela.

45. - CREMA PER GLI AMMALATI FREDDA NELLE TAZZE. — Tritate ben fina 3 ettogr. di nocetta e 2 ettogr. di coscia di vitello fino da latte, privatele dal grasso, ponetele entro un tegame con un litro e mezzo d'acqua, un ettogr. di riso, un pizzico di sale, un po' di cannella, un ettogr. di zucchero, fatele bollire accanto al fuoco adagio per due ore circa, digrassatela bene, ridotta a metà, passatela alla tovaglia, lasciatela raffreddare, e posta sul ghiaccio, sbattetela finchè diverrà bianca e spugnosa, mettetela nelle tazze e servitela.

46. - CREMA ALL'INGLESE FRITTA O PER RIPIENO. — Mettete entro un tegame 60 gram. di farina bianca, 8 rossi d'uovo, 2 ettogr. di zucchero bianco pesto, un po' di sale, mescolatela bene aggiungendo 4 bicchieri di fiore di latte bollente, un po' di vainiglia, fate cuocere sul fuoco adagio tramenando finchè bolla e resti una pasta un po' molle e ben liscia, cotta adagio per un quarto d'ora, passatela alla

stamigna, mischiatele 30 gram. di butirro, 30 gram. d'uva passa, 30 gram. di cedrato confettato tagliato a dadolini, 30 gram. d' uva di malaga netta dai semi, sbattetela bene, versatela sopra una tortiera, fatela raffreddare, e tagliatela a pezzi quadrati o rotondi, infarinatela, bagnatela nell'uovo sbattuto, friggetela come s'è detto al N.° 24 per la crema fritta, e servitela calda spolverizzata di zucchero allo stesso modo. Si può ancora panarla all' uovo come la crema fritta, che resterà ancora migliore, oppure soltanto infarinata, e si serve pure per ripieno di pasticcietti o torte, sbattendola bene, o mischiandole un bicchiere di fiore di latte sbattuto in neve.

47. – CREMA VERGINE GHIACCIATA AL MARASCHINO. — Sbattete in neve un mezzo litro di fiore di latte fresco sul ghiaccio entro un bacino con un mazzo di vimini. Indi fate fondere 30 gram. di colla di pesce con un bicchiere d'acqua, appena fusa mischiatele 2 ettogr. di zucchero bianco pesto, passatela alla stamigna, sbattetela sul ghiaccio, appena fredda mischiatele il fiore di latte sbattuto con mezzo bicchiere di buon maraschino, tutto ben unito, versatela nello stampo unto con un po' d'olio di mandorle, fatela congelare sul ghiaccio, rinversatela sul piatto e servitela.

48. – COPPA DI MANDORLE (NOUGAT) GUERNITA DI CIALDE ALLA CREMA. — Sboglientate 8 ettogr. di mandorle dolci, pelatele, tagliatele a filetti sottili, fatele seccare al forno senza colorirsi; indi fate fondere 4 ettogr. di zucchero bianco pesto fino entro un tegame distagnato di credenza, tramenate leggiermente acciocchè fonda egualmente e ben liquido senza colorirsi, gettate le mandorle secche e calde dentro, mischiatele leggiermente collo zucchero, tenetele al caldo coperte; avrete uno stampo a forma d' una coppa unto con un po' di butirro od olio fino, gettate una parte delle mandorle entro, allargatele con un limone unto, coprendo da per tutto egualmente lo stampo sino al bordo; fate lo stesso entro un piccolo tegame, ed uno più grande con il resto delle mandorle, e formerete il piede della coppa come nel disegno (V. N. 8, *Tav. XVIII*), levate i tre pezzi, attaccateli l' uno sopra l' altro formando la coppa, guernitele attaccando all' intorno con zucchero fuso dei pezzetti d'Angelica tagliata a foglie, dei pezzetti di zucchero o bomboni di vari colori, o ghiaccio reale, e finitela di

bella figura, posta sul piatto, empitela d'una buona crema alla *Chantilly*, e fate una ventina di cialde (oblii) a forma di cartoccio piccolo (V. *Cialde*, N.° 71, art. 17), empitele di crema, mettetele in bell'ordine sopra la coppa e servitela.

49. – COPPE DI PASTA REALE ALLA CHANTILLY. — Preparate e fate 8 micchette come s'è detto al N.° 64 (V. *Profiterolles*), cotte ben asciutte, levatele il fondo, vuotatele a forma di coppa, fate loro delle piccole perle sul bordo con un cartoccio pieno di ghiaccio reale rosso, fatele seccare, empitele di crema alla *Chantilly* (V. *Crema*, N.° 36), e servitele con un po' di pistacchi verdi triti (V. N.° 1. *Tav. XX*).

50. – CHENELLI (QUENELLES) ALLA DARMSTAD. — Preparate una semolata tutta finita come s'è detto al N.° 57 pel podingo di semola, ma fate che resti molto più spessa con pari quantità di confetti, lasciatela raffreddare, aggiungete 3 uova intiere e 3 rossi; indi avrete una tortiera sul fuoco con un ettogr. di butirro chiarificato, formate i chenelli mettendone un cucchiaio a bocca ben pieno, della forma e grossezza del cucchiaio, fateli tutti così, fateli cuocere coloriti rivolti da tre facciate, disposti sul piatto, fate una crema di 4 rossi d'uovo, un ettogr. di zucchero, ben sbattuti, bagnati con un bicchiere e mezzo di fiore di latte, un po' di cannella, fatela rappigliare sul fuoco finchè è spessa senza bollire, versatela sopra e serviteli caldi.

51. – CHENELLI ALLA PRUSSIANA AI CONFETTI. — Fate cuocere 3 ettogr. di riso entro un litro di latte o fiore di latte, un pizzico di sale, e quando è ben cotto, ridotto spesso, aggiungete 1 ettogr. di mollica di pane di semola grattugiata fina, un ettogr. di zucchero bianco pesto, un po' di scorza di limone raschiata, 30 gram. d'uva passa ben netta, altrettanto d'uva di Malaga priva dai semi, 30 gram. di cedrato confettato tagliato a dadolini, mischiate tutto bene assieme sul fuoco finchè è spessa come una polentina, levatela, mischiatele 4 uova intiere, fatene dei chenelli grossi come prune, gettateli nell'acqua bollente con un po' di sale, fateli cuocere adagio coperti per 10 minuti bollendo, rappresi nel mezzo, sgocciolateli su tovaglia, posti sul piatto, serviteli con una buona crema come s'è detto sopra.

52. – CHENELLI ALLA POLONESE CON SALSA. — Preparate una pasta in ogni modo come s'è detto pel tampfnudeln al N. 8, *Art.* 17, fatene dei pezzi grossi come prune a forma di

mandorle, lasciateli levare un poco, gettateli nell'acqua bollente, fateli cuocere adagio, finchè ingrossati il doppio, e divenuti spugnosi nel mezzo, sgocciolateli su tovaglia, posti sul piatto o terrina, serviteli con una buona crema al cioccolato, oppure con una salsa Polonese fatta con 4 rossi d' uovo, un ettogr. di buon miele bianco, mischiandoli bene insieme con un bicchiere di vino di Malaga, fatela legare sul fuoco come una crema, passatela alla stamigna, aggiungete 30 gram. di cedrato tagliato a dadolini, altrettanto di pignoli sboglientati e cotti teneri; mischiateli e versatela insieme invece della crema, e serviteli caldi.

53. - CROSTE DORATE ALLA CANNELLA COLLA MARMELLATA D'ALBICOCCHE. — Tagliate delle fette di pane di semola raffermo spesse 5 millim., ritagliatene 30 con uno stampo di latta rotondo, largo 5 centim., posto un rotondo sopra l' altro con marmellata d'albicocche tramezzo, fateli ammollire entro un tegame versando sopra mezzo litro di fiore di latte sbattuto con 4 uova intiere, un po' di cannella in polvere, 40 gram. di zucchero pesto fino, fateli tiepidire, rivolti finchè sono molli, sgocciolateli sopra una tovaglia, metteteli sopra una tortiera sul fuoco con butirro chiarificato sotto, fateli cuocere di color dorato d' ambe le parti, scolate il butirro, spolverizzateli di zucchero con un po' di cannella, rivolti finchè un po' ghiacciati, serviteli caldi sul piatto con tovaglia sotto.

54. - CROSTE DORATE AL VINO DI MALAGA. — Preparate delle croste con marmellata nel mezzo come s'è detto sopra, fatele ammollire entro due bicchieri di vino di Malaga sbattuto con due uova intiere, del resto finitele e servitele allo stesso modo di sopra. Si fanno ancora con del buon vino nero allo stesso modo, e si può dar loro varie forme, come ovali, quadrilunghi, a cuore, ecc.

55. - CROSTATE DI PANE ALLA CREMA PASTICCIERA. — Tagliate delle crostate di mollica di pane di semola raffermo, fatele a forma di cuore (V. N.° 2, *Tav. XX*), larghe 5 centim., alte tre, vuotatele un poco, friggetele bionde entro del butirro chiarificato bollente sul fuoco, sgocciolatele, poste su tortiera, umiditele con 2 uova sbattute entro un bicchiere di fiore di latte, 30 gram. di zucchero bianco con un po' di cannella, facendoli tiepidire, umidite le crostate con un pennello di penne, tenetele al caldo, finchè

assorbendo il miscuglio divengano tenere, empitele d' una buona crema pasticciera (V. *Crema*, N.° 37), spolverizzate di zucchero, fatele prendere colore al forno caldo, e servitele. Sta bene a fare dei disegni sulla crema con un ferro rovente.

56. – CROSTATE DI MELE O PERE O PESCHE ALLA BORGHESE. — Fate 12 crostate di piccole micchette di pane di semola grosse come uova, raschiate loro la crosta leggiermente, vuotatele a forma di scodelle, poste su tortiera unta, umiditele con 3 uova sbattute con un bicchiere di fiore di latte, 30 gram. di zucchero, spolverizzate di zucchero, fatele colorire un po' bionde al forno caldo, levatele tenere, poste sul piatto, servitele piene di mele o pere o pesche cotte collo zucchero e ridotte a sciroppo (V. *Pere o Pesche*), mischie con un po' di marmellata d' albicocche o di ribes, e servitele tiepide o fredde.

57. – CROCCANTI (CROQUETTES) DI RISO AI CONFETTI. — Lavate con acqua calda 3 ettogr. di bel risone prima mondato, ponetelo entro un tegame sul fuoco con un litro di fiore di latte, un po' di scorza di limone, un po' di sale, fatelo cuocere finchè è tenero e ridotto spesso, aggiungete 2 ettogr. di zucchero, bollito ancora un momento, traetelo dal fuoco, levate la scorza dei limoni, mischiate 1 ettogr. di uva di Malaga netta dai semi, 30 gram. di cedrato confettato e tagliato a dadolini, 60 gram. d'uva passa di Smirne ben netta, 60 gram. di butirro fresco, tutto ben unito versatelo sopra una tortiera, allargatelo spesso 2 centim., lasciatelo raffreddare, tagliate dei pezzetti lunghi e larghi 3 centim., date loro la forma d'oliva spolverizzandole di pane, intrise nell'uovo sbattuto, rotolateli nel pane grattugiato fino; indi avrete la padella sul fuoco con della buona grassa bollente, od olio fino, o strutto, gettateli poco per volta e friggeteli di bel colore, sgocciolateli su tovaglia, spolverizzateli di zucchero mischio con un po' di scorza di limone, disponeteli sul piatto e serviteli caldi.

58. – CROCCANTI AL LATTE DI MANDORLE DOLCI. — Sbuccientate, pelate e pestate 6 ettogr. di mandorle dolci con 6 mandorle amare, spruzzatele con un po' d' acqua onde non facciano olio, quando sono ben pestate fine, allungatele con mezzo litro d'acqua, passatele spremendole con la tovaglia ben netta entro una terrina. Fate bollire 3 ettogr. di

riso ben netto 6 minuti nell'acqua e sale, scolate l'acqua, mettete il latte di mandorle, finitelo di cuocere tenero, spesso e ridotto, del resto finitelo in ogni modo come s'è detto sopra, e serviteli caldi.

59. - CROCCANTI di mele o pere alla casalinga. — Ponete entro un tegame 2 chilogr. di mele ranette, o pere dette *martin sec*, prima pelate, tagliate a fette sottili, nette dalle parti dure e dai semi, con un bicchiere d'acqua, 2 ettogr. di zucchero, un po' di cannella in polvere, fatele cuocere adagio tramenandole di tanto in tanto finchè sono cotte tenere, ridotte spesse a sciroppo, versatele sopra un piatto, lasciatele raffreddare, inviluppatene grosso come una noce entro delle ostie quadre, leggiermente umidite nell'acqua, rotolateli nel pane grattugiato fino, intrise entro nell'uovo sbattuto, quindi nel pane, date loro una bella forma ovale, friggeteli e serviteli caldi, come s'è detto sopra al N.° 57 dei croccanti al riso.

60. - CROCCANTI di crema inglese ai confetti. — Preparate una crema inglese un po' spessa, fatta come s'è detto al N.° 46 (V. *Crema*), quando è fredda, inviluppatela nelle ostie quadre, panateli come s'è detto sopra, friggeteli e serviteli allo stesso modo.

61. - CROCCANTI alla savoiarda. — Pelate e fate cuocere nell'acqua con un po' di sale 8 ettogr. di belle e buone patate, cotte tenere, scolate l'acqua, fatele asciugare sul fuoco, passatele al setaccio, ponetele entro un tegame con 2 ettogr. di butirro fresco, mestolate bene sul fuoco, aggiungete un ettogr. di zucchero, mezzo bicchiere di fiore di latte, 30 gram. di scorza di cedro e 30 gram. di scorza d'arancio confettate, tagliate a dadolini piccoli; 60 gram. di uva passa ben netta, 5 rossi d'uovo, mischiate tutto bene assieme, versatelo sopra una tortiera, lasciatelo raffreddare, formate i croccanti, panateli, friggeteli come s'è detto al N.° 57 pei croccanti di riso, serviteli caldi spolverizzati di zucchero con un po' di cannella in polvere. Si può ancora friggerle soltanto infarinate.

62. - CROCCANTI di marroni. — Prendete un chilogr. di belle castagne dette *marroni*, fatele cuocere entro un tegame coperte d'acqua con un po' di sale, cotte tenere, scolate l'acqua, fatele asciugare un poco sul fuoco, pelatele, passate la polpa al setaccio, riposte entro un tegame mischia-

tele un po' di cannella in polvere, un ettogr. di buon butirro, un ettogr. di zucchero bianco pesto, il terzo d'un bicchiere di fiore di latte, un ettogr. di marzapani dolci schiacciati, 60 gram. d'uva passa ben netta, 3 rossi d'uovo, un pizzico di sale, unite tutto bene assieme, versatele sopra una tortiera, lasciatele raffreddare, formate dei croccanti, panateli, friggeteli e serviteli come s'è detto al N.° 57 pei croccanti di riso.

63. – CROQUE-EN-BOUCHE DI PASTA GENOVESE DECORATO. — Preparate cotta tutta finita della pasta genovese fatta alla francese spessa un centim. (V. *Pasta*, N.° 21), tagliatene tanti rotondi larghi 4 centim. fin che ne avete bisogno, vuotateli nel mezzo facendo un buco largo un centim. a forma d' anelli; indi avrete un ghiaccio reale, fatene uno strato sottile a ciascun anello, mascherateli gli uni con pistacchi verdi triti fini, gli altri con zucchero rosso in grana ben uguale, fateli asciugare al forno appena tiepido, tagliate una parte degli anelli in due parti. Fate cuocere dello zucchero alla caramella (V. *Cottura dello zucchero*), ed avrete uno stampo unto fatto a cupola, alto e largo secondo la grossezza che volete fare il *croque-en-bouche*, e cominciando dal fondo dello stampo bagnando gli anelli in parte nello zucchero, attaccateli in bell' ordine (V. N.° 3, *Tav. XX*), facendo un giro rosso, e l'altro verde, continuando finchè sarà pieno lo stampo, lasciatelo un po' raffreddare, staccatelo, levatelo dallo stampo, posto sopra il piatto con una tovaglia sotto, decoratelo mettendo delle ciriegie e dei pezzetti di mandorle confettate verdi nei buchi degli anelli; mettete sopra una palla di zucchero filato con un piccolo pennacchio ed una fascia all'intorno abbasso d' istesso zucchero, cotto espressamente alla caramella ben chiaro e filato (V. *Sultana*). Questo *croque-en-bouche* si può fare con qualunque sorta di pasticcieria, e variare la forma e la decorazione a piacere.

64. – CROQUE-EN-BOUCHE MISTO DI NOCI FRESCHE E SPICCHI D'ARANCIO. — Rompete, smallate e pelate nette 30 belle noci fresche, conservatele ben intiere senza rompere il gariglio, bagnatele entro lo zucchero cotto alla caramella una alla volta colla punta d'un grosso ago, ponetele sopra un foglio di carta leggiermente unto con un po' d'olio fino. Indi avrete 8 bei aranci, levateli la scorza, separate gli spicchi, privateli della pelle bianca tutto quello che si può

senza guastarli, bagnateli nello zucchero allo stesso modo come le noci, ma con una forchetta invece dell'ago, quindi formate il *croque-en-bouche* nello stampo leggiermente unto, cominciando dalle noci, attaccatele colio zucchero cotto alla caramella le une ben vicine alle altre, e così pure gli aranci, finchè ripieno lo stampo di bella figura come nel disegno (V. N.° 4, *Tav. XX*), decoratelo attaccandogli dei piccoli bottoni fatti di pasta sfogliata, cotti bianchi, e dei bomboni di varii colori e servitelo. Questo *croque-en-bouche* non va fatto molto tempo prima di recarlo a tavola, poichè l'umido dei frutti fa ammollire lo zucchero e cade. Si fanno pure dei *croque-en-bouche* bagnando nello zucchero dei lamponi, delle fragole belle e grosse non troppo mature allo stesso modo.

65. - COUGLAUFFLE ALL' ALEMANDA. — Mettete entro una terrina 3 ettogr. e 30 gram. di butirro fresco appena fuso, sbattetelo aggiungendo poco per volta 4 rossi e quattro uova intiere, 10 gram. di sale, 40 gram. di zucchero pesto, 5 ettogr. di farina bianca setacciata fina, poco per volta un bicchiere di buon latte tiepido sciolto con 30 gram. di buon lievito di birra, passato alla stamigna, mescolando forte tutto assieme al tiepido, da formare una pasta ben liscia, morbida, elastica; indi ungete uno stampo liscio di rame o di latta, decoratelo con 40 gram. di mandorle dolci sboglientate, pelate, tagliate in due e seccate bianche, formando dei fiori nello stampo (V. N.° 5, *Tav. XX*), mettetevi entro il preparato, non più alto dei due terzi senza guastare la decorazione, fatelo levare e cuocetelo allo stesso modo come s'è detto al N.° 6 pel *baba* (V. *Baba*) e servitelo di bel color dorato su tovaglia.

66. - COUGLAUFFLES PICCOLI NEGLI STAMPI DI LATTA O DI CARTA. — Fate un preparato tutto finito allo stesso modo come s'è detto sopra, empite a metà dei piccoli stampi unti, o decorati di mandorle tagliate facendo dei disegni al fondo ed all' intorno degli stampi; oppure fate degli stampi di carta un po' spessa a forma di bicchieri piccoli, attaccando il fondo ed all' intorno con un po' di bianco d'uovo mischio con un po' di farina, fateli seccare, ungeteli con un po' di butirro fuso, legateli con fili all'intorno, empiteli, fateli levare, e cuoceteli come s'è detto sopra, e serviteli caldi.

67. - CIALDE DI FIANDRA (GAUFRES À LA FLAMANDE). —

Mettete entro una terrina 3 ettogr. di farina bianca setacciata, con tre uova intiere e tre rossi, un pizzico di sale, 30 gram. di zucchero in pane ben raschiato sopra la scorza d'un limone, e schiacciato fino. Sciogliete 30 gram. di buon lievito di birra con un bicchiere di latte tiepido, passatelo alla stamigna nella terrina, mescolate bene versando 2 ettogr. di butirro fresco fuso, aggiungete sbattendo del latte caldo da formare una pasta un po' molle ed appena colante, piuttosto spessa, mischiatele leggiermente 3 bianchi d'uovo sbattuti in neve con mezzo bicchiere di fiore di latte sbattuto in neve, ponetela in luogo tiepido, lasciatela levare finchè cresciuta il doppio. Quindi avrete un modello di ferro da cialde piuttosto incavato d'un bel disegno (V. N. 6, *Tav. XX*), posto sul fuoco ardente, quando incomincia a fumare, è segno che è caldo, nettatelo bene, ungetelo di butirro chiarificato, mettetevi due o tre cucchiai di pasta, chiudete il ferro, posto sul fuoco, fatelo cuocere rivolgendolo finchè sono cotte colorite bionde d'ambe le parti e ben asciutte, levatele, spolverizzatele di zucchero con un po' di limone, tenetele calde finchè sono tutte fatte, servitele sul piatto con tovaglia sotto.

68. – CIALDE (GAUFRES) DI CREDENZA ALLA CANNELLA. — Sbattete entro un tegame 3 ettogr. di farina bianca, 2 ettogr. di zucchero, 4 rossi d'uovo, un po' di cannella, un pizzico di sale, bagnatela con del buon fior di latte in sufficiente quantità da formare una pasta ben liscia colante un po' spessa con 60 gram. di butirro fuso, fatele cuocere nel modello di ferro allo stesso modo come s'è detto sopra, e servitele calde spolverizzate con zucchero e cannella.

69. – CIALDE AL CURASÒ (GAUFRES). — Sbattete entro una terrina 2 ettogr. di farina bianca con 4 uova intiere. mezzo bicchiere di curasò , 2 ettogr. di zucchero, 30 gram. di butirro fuso, un bicchiere di fiore di latte circa, un po' di sale, fate una pasta ben liscia colante. Indi avrete un modello di ferro non tanto incavato, con un bel disegno, fatelo scaldare, nettatelo, ungetelo, versatevi entro un cucchiaio del preparato, chiudete il ferro, fatelo cuocere volgendolo finchè colorite bionde d'ambe le parti ben asciutte, levatele, piegatele sopra lo spianatoio a forma d'una tegola, calcando sopra colla mano, divenute un po' fredde, e fatte tutte così, disponetele sul piatto e servitele calde.

70. – CIALDE (GAUFRES) AL CIOCCOLATO. — Mischiate

entro un tegame 2 ettogr. di farina bianca, un po' di sale, 60 gram. d'acqua di fiori d'arancio, 2 uova intiere, 1 ettogr. di zucchero, due bicchieri incirca di latte, sbattete bene, finchè ben liscia, colante, aggiungete 30 gram. di cioccolato ammollito al calore con un po' di latte, ben liscio, unitelo assieme, fatele cuocere nel modello senza scanalature, finitele come s'è fatto sopra, piegate più strette.

71. - CIALDE OD OBLIO ALLA VAINIGLIA (PLAISIR DES DAMES). — Fate un preparato allo stesso modo di sopra, ma invece del cioccolato mettete un po' di vainiglia, e tenetele un po' più liquide, cotte al punto ruolatele sopra un cilindro di legno fatto espressamente, oppure a cartocci, sopra un cartoccio di carta (V. N. 7, *Tav.* XX.) e servitele calde o fredde per guernitura o piatto all' occorrente.

72. - CIALDE (GAUFRES) DI MANDORLE AL FORNO. — Sboglientate, mondate, tagliate a filetti fini 2 ettogr. di mandorle, mettetele entro una terrina con 1 ettogr. di zucchero bianco pesto, la scorza d' un mezzo limone trita fina, un uovo intiero ed un rosso incirca, 10 gram. di farina bianca, mischiate tutto bene insieme, stendete le cialde sottili con una forchetta sopra un foglio di rame unto di butirro chiarificato ed infarinato, spolverizzatele di zucchero, mettetele al forno di calor moderato, fatele cuocere d'un bel color biondo, levatele, tagliatele quadre, lunghe e larghe 6 centim., staccatele, piegatele sopra un cilindro a forma di tegola (V. N. 8, *Tav.* XX). Fatele tutte così, bagnate loro le due estremità con un po' d'uovo, mascherandole con un po' di pistacchi verdi triti, o zucchero colorito rosso o bianco in grana. Fatele asciugare e servitele. — Si fanno allo stesso modo con mandorle peste.

73. - CIALDE (GAUFRES) DI MANDORLE ALLA FRANCESE. — Mondate 2 ettogr. di mandorle dolci, pestatele spruzzandole con un po' d'acqua di fiori d'arancio, finchè ben fine, mischiatevi 2 ettogr. di zucchero bianco fino pestandole, mettetele entro un tegame distagnato, fatele asciugare sul fuoco dolce tramenandole, finchè riunite formino un sol corpo, non s'attacchino più alle dita al tatto, versatele sul tavolo ben spolverizzato di zucchero, spianatele spesse 2 millim., tagliatene dei quadretti come s'è detto sopra, ponetele sopra una lastra di rame o di latta, indoratele con uovo sbattuto, mascheratelo gettandovi sopra una mischia di zuc-

chero in grana, pistacchi verdi triti, uva piccola di Corinto nettata, fatele cuocere al forno non troppo caldo finchè colorite appena bionde, finitele e servitele come sopra. — Si può variare la forma a piacere, e si fanno allo stesso modo d'avellane e di pistacchi.

74. - CIALDE (GAUFRES) ALL' ITALIANA. — Sbattete entro una terrina 3 rossi d'uovo, un ettogr. di zucchero bianco fino, finchè ben montati, aggiungete un ettogr. di farina seccata e setacciata fina, un po' di vainiglia in polvere con i tre bianchi sbattuti in neve ferma, mischiate tutto leggiermente assieme, versatela sopra un foglio di rame unto di butirro, stendetela sottilissima, spolverizzatela di zucchero, mascheratela di pistacchi, zucchero in grana ed uva passa sopra, fatela cuocere al forno poco caldo, finchè cotta di color biondo, tagliatela a quadrattini più lunghi che larghi, staccateli, piegateli sopra un bastone a forma di tegole, coloriti alle due estremità come sopra al N. 72, empitele d'una buona crema alla *Chantilly*, al maraschino, e servitele.

1. - DARIOLES ALLA FRANCESE AL LIMONE. — Mischiate entro un tegame 30 gram. di farina bianca, 2 ettogr. di zucchero in polvere bianco, la scorza sottile d'un limone raschiata, 6 rossi d'uovo ed un intiero, un pizzico di sale, unite tramenando forte finchè resti ben liscia, aggiungete 30 gram. di marzapani schiacciati fini, versate 4 bicchieri di buon fiore di latte poco per volta, tramenando. Indi avrete 20 stampi piccoli e lisci, della forma d'un bicchiere, ma più stretti al fondo, e grossi la metà d'un bicchiere ordinario, infoderateli di pasta sfogliata come s'è detto al N. 88 (V. *Piccole crostate*), tutti ben finiti ma non cotti, senza aria sotto, mettete un pezzettino di butirro al fondo grosso come una nocciuola, posti sopra una tortiera, empiteli del preparato ben mischiato, fateli cuocere al forno caldo, cotti rappresi nel mezzo, coloriti biondi all'intorno, poco buffati, staccateli dagli stampi, e serviteli caldi spolverizzati di zucchero mischio con un po' di scorza di limone raschiata. Si fanno allo stesso modo alla vainiglia, alla cannella, ai fiori d'arancio, ecc. ecc.

2. - DARIOLES AL CIOCCOLATO. — Ammollite 30 gram. di cioccolato alla vainiglia entro un tegame sul fuoco con un po' di latte caldo, formando una poltiglia ben liscia tramenando, passatela alla stamigna, mischiatela con un prepa-

rato, come s'è detto sopra, ma senza marzapani, finiteli e serviteli allo stesso modo.

3. - DARIOLES al caffè moka — Fate bollire 4 bicchieri e mezzo di fiore di latte, indi avrete 30 gram. di caffè Moka abbrustolito al punto, versatelo entro caldo, copritelo, lasciatelo finchè è divenuto tiepido, passatelo alla tovaglia, e servitevi del fiore di latte a fare le *darioles* in ogni modo come s'è detto sopra al N. 1. — Si fanno pure col caffè nero, mettendo un bicchiere di caffè nero fatto all'acqua, ma con un bicchiere di fiore di latte di meno.

4. - DARIOLES souflées ai confetti. — Mettete entro un tegame 60 gram. di farina bianca, 1 ettogr. di zucchero bianco pesto, 2 bicchieri di fiore di latte, mischiatela ben liscia tramenando sul fuoco finchè bolli, ed avrete una pasta un po' molle come una poltiglia, tratta dal fuoco, aggiungete 60 gram. di butirro fresco, 30 gram. di scorze d'arancio confettate, 30 gram. d'uva di Corinto ben netta, 30 gram. di angelica candita, tutto trito fino, un po' di cannella in polvere, 5 rossi d'uovo, mischiate tutto bene assieme, sbattete i bianchi d'uovo in neve ferma, uniteli leggiermente, empite gli stampi infoderati di pasta come s'è detto al N. 1, fatele cuocere e servitele allo stesso modo.

5. - DAMIER all'italiana. — Infoderate uno stampo ovale di rame o di latta della grossezza che volete fare il *damier*, d'una pasta frolla fatta come al N. 13 (V. *Pasta.*), spianata spessa 5 millim., coperto l'interno tutto ben unito. Quindi fate tre cassette di carta lunghe come lo stampo, alte 5 centim., ripiene di pasta genovese (V. *Pasta*, N. 20.), una con cioccolato, l'altra rossa con un po' di carminio, la terza al naturale, fatele cuocere ben asciutte e ferme nel mezzo, al forno non troppo caldo, tagliatele a pezzetti quadrilunghi grossi il dito pollice. Indi mettete nello stampo uno strato di marmellata di mele ben ridotta (V. *Marmellata*, *n.* 1, *art.* 18), ed uno strato dei pezzi di pasta genovese rossa, bianca e cioccolato, indi uno strato di marmellata, e così di seguito finchè lo stampo è pieno, si può mettere tramezzo delle mandorle o noci confettate verdi e del cedrato, o scorze d'arancio, o pere confettate e tagliate a pezzi grossi come noci; e copritelo come una timballa, indoratelo coll'uovo, fatelo cuocere al forno poco caldo di bel color dorato, e servitelo tagliato in mezzo (V. N. 9, *Tav.* XX), con delle fette

all' intorno. — Si può fare con *biscuit* invece di pasta genovese, e si può pure aggiungere del *biscuit* verde di pistacchi.

1. - FASTENQRAPFEN alla marmellata. — Preparate una pasta fatta in ogni modo tutta finita come s'è detto per il tampfnudeln al n. 8, ma invece di fare delle pallottole, spianate un po' la pasta, tagliatene tante ruotelle con uno stampo largo 5 centimetri, poste due assieme con un poco di marmellata tra mezzo, umidite con un po' di latte, fatele levare nella stufa come si è detto pei *tampfnudeln n.* 8 tra mezzo una tovaglia, ma invece di farli cuocere nel latte, fateli friggere entro la padella con dell'olio, o grasso bollente sul fuoco, purchè siano buoni, gettateli entro pochi per volta, fateli friggere adagio finchè cotti d'un bel color dorato, buffati, spugnosi entro, sgocciolateli su tovaglia, e serviteli caldissimi, spolverizzati di zucchero, con un po' di cannella o vainiglia in polvere.

2. - FANCHONNETTES al caffè moka. — Fate bollire 3 bicchieri e mezzo di fior di latte entro un piccolo tegame, indi avrete 60 grammi di caffè Moka abbrustolito al punto, gettatelo nel fior di latte mentre è bollente, coprite il tegame, lasciatelo finchè è tiepido, passatelo alla tovaglia. Mettete entro un tegame 30 grammi di farina bianca con 5 rossi d'uovo, un pizzico di sale, un ettogr. di zucchero bianco pesto, mestolate tutto assieme versando il fior di latte al caffè poco per volta; posto sul fuoco moderato tramenate continuamente finchè bolli e resti ben liscio, levatelo dal fuoco; poscia infoderate dei piccoli stampi di rame o di latta, di pasta fatta come al n. 4 delle paste, spianatela, e fate come si è detto delle piccole crostate al n. 88 (V. P. *Art.* 17); empiteli della suddetta crema, fateli cuocere al forno di calor moderato, cotti biondi all'intorno, rafferrmi un po' nel mezzo, levateli dal forno, rimettetevi sopra un po' dell'istessa crema che avrete avanzata e levateli dagli stampi. Quindi sbattete 2 bianchi d'uovo in neve ferma, mischiatevi 1 ettogramma di zucchero in polvere bianco, empitene un cartoccio, e fate loro una ghirlanda di perle di bella figura sopra (V. *n.* 10, *Tav. XX*), spolverizzateli di zucchero, fateli seccare al forno finchè sono un po' biondi, e serviteli.

3. - FANCHONNETTES al cioccolato. — Raschiate un ettogr. di buon cioccolato, rendetelo liquido con 3 bicchieri di fior di latte versandolo poco per volta, del resto fate il

preparato, finiteli, e serviteli come si è detto sopra, variando gli stampi a piacere (*v. n.* 10, *Tav.* XX).

4. – FANCHONNETTES all'uva di corinto. — Fate un preparato come si è detto sopra al n. 2, e quando è cotta la crema, aggiungete 30 grammi d'uva di Corinto ben netta, finiteli, fateli cuocere e decorateli come al n. 2, mettendo tra mezzo alle perle dei granelli d'uva.

5. – FANCHONNETTES ai pistacchi. — Fate il preparato come s'è detto sopra al n. 2; aggiungete 1 ettogramma di pistacchi pelati verdi, e la metà pestati con 30 grammi di Angelica confettata, e ben mischiati colla crema, finiteli in ogni modo come al n. 2, e mettete tra mezzo una perla e l'altra un pistacchio verde.

6. – FANCHONNETTES alle mandorle o nocciuole. — Pelate, mondate e pestate un ettogr. di mandorle, umidite con un po' di latte, mischiatele con il latte bollente, passatele alla stamigna, preparatele e finitele come si è detto sopra al n. 2, e mettete tra mezzo alle perle dei filetti di mandorle diritti tagliati in quattro. Si fanno all'istesso modo con delle nocciuole abbrustolite e mondate.

7. – FLAN di mele ranette guernito. — Fate una pasta frolla come si è detto al n. 13 delle paste, ruolata a forma d'un bastone, lunga 44 centimetri, spianata spessa nn centim. tagliata larga 4. Avrete un cerchio di latta, od un tegame rotondo piatto al fondo, largo 14 centim., unto con un po' di butirro, ruolate la pasta, mettetela nell' interno, disruolandola diritta all'intorno. Quindi riunite il rimanente della pasta, spianatela spessa 6 millimetri, tagliate un rotondo largo 14 centim. e ponetelo al fondo del tegame; indi infoderatela di pezzetti di carta unta, empitela di meliga intiera, fatela cuocere al forno di calor moderato, finchè cotta d'un bel color dorato, ben asciutta, traetela dal forno, vuotatela, nettatela, riponetela un poco al forno ad asciugare, levatela e posta sul piatto ben netta, mascheratela con un po' di marmellata d'albicocche scaldata. Quindi pelate, tagliate in due od in tre fette, e nettate dei semi 12 belle e buone mele ranette, fatele cuocere con 2 bicchieri d'acqua e un ettogr. di zucchero, la scorza ed il sugo d'un limone, cotte e disposte entro una terrina, fate ridurre il sciroppo spesso, versatelo sopra e lasciatele raffreddare. Fate delle piccole foglie dell'istessa pasta a forma di mandorle, larghe

due centim. e lunghe 5, dorate coll'uovo, fatele cuocere d'un bel colore, mettete le mele nel *flan* in corona, ed all' intorno delle mele sul bordo le suddette foglie di pasta, versate il sciroppo sopra le mele e servitelo.

8. – FLAN DI PRUGNE MIRABELLE ALL'ALEMANDA. — Preparate la pasta e fate un bordo come s'è detto al n. 92 (*v. pere*), e quando il bordo è tutto finito, empitelo di prugne mirabelle aperte in due, nette dal nocciolo, ben rotolate nello zucchero bianco pesto e mischio con un poco di cannella in polvere; mettete una fascia di carta doppia unta di butirro, legata con un po' di filo spago all'intorno, posto nel forno di calor moderato, fatelo cuocere finchè la pasta sia cotta di color dorato, tratto dal forno, ponetelo sul piatto netto dalla carta, spolverizzato di zucchero e cannella, servitelo tiepido. Si fa pure allo stesso modo di albicocche e di pesche.

9. – FLAN DI FRAGOLE. — Fate una crostata di pasta frolla come s'è detto sopra al n. 7, tutta finita, cotta, ponetela sul piatto netta e mascherata di marmellata. Indi mettete entro un tegame 3 ettogr. di zucchero bianco con mezzo bicchiere d'acqua, e quando bolle gettate 5 ettogr. di belle fragole nette, sane e raccolte di fresco, mischiatele collo zucchero scuotendo il tegame, appena bollite versatele nella crostata e quando sono fredde, servitele colle foglie di pasta cotte all'intorno del bordo. Si fa allo stesso modo di ciriegie nette dal nocciolo, e cotte ridotte a sciroppo.

10. – FLAN DI PERE O PESCHE. — Pelate, tagliate in due, nettate dai semi, 2 chilogr. di pere o pesche sboglientate, cotte nel sciroppo, finitele e servitele nel bordo come s'è detto sopra al n. 7, colle foglie di pasta cotte all'intorno.

11.-FLAN DI CREMA PASTICCIERA AL GRATIN. — Fate una crema con 9 rossi d'uovo, 60 grammi di farina bianca, 2 ettogr. di zucchero, un po' di vainiglia in polvere, un pizzico di sale, mischiate tutto bene assieme entro un tegame, versando 5 bicchieri di fior di latte caldo, posto sul fuoco tramenando finchè bolle, formando una pasta un poco molle e ben liscia, lasciatela cuocere sopra un fuoco lento, tramenandola di tanto in tanto finchè ben cotta, passatela alla stamigna; aggiungete 1 ettogr. di marzapani schiacciati fini, 1 ettogr. di butirro fresco, mezzo bicchiere di fior di latte sbattuto in neve, versatela in un bordo di pasta fatto come s'è detto sopra al n. 7, posto sul piatto, mettetelo nel forno

finchè è ben caldo, levatelo, spolverizzatelo bene di zucchero, e tenetevi sospesa sopra una pala di ferro rovente, appena che non tocchi, finchè lo zucchero è fuso colorito. Si può ancora toccarla qua e là con ferro rovente. Questa crema si può ancora servire in una terrina o sul piatto profondo senza bordo di pasta, servendola calda.

12 - FRITTADELLE (OMELETTES) ALLA CELESTINA. — Preparate cotte e stese sopra una tovaglia tante frittadelle sottili fatte come si è detto al n. 63 (V. *pannequets*). Quindi avrete una crema pasticciera fatta come s' è detto sopra, e lasciatela raffreddare; fate dei mucchietti di crema sopra le frittadelle grossi come noci, tagliate le frittate, inviluppate la crema formando delle polpettine lunghe 5 centim., poste le une vicine alle altre sopra una tortiera, fatele scaldare bene al forno, ghiacciatele ben spolverizzate di zucchero colla pala di ferro rovente come s' è detto sopra, e servitele calde.

13. - FRITTATA SPUGNOSA (SOUFFLÉE) ALLE CONFETTURE.— Sbattete bene 10 rossi d' uovo con un ettogr. di zucchero bianco pesto, 60 grammi di marmellata d' albicocche, 30 grammi di cedrato candito tagliato a dadolini, 30 grammi di uva passa ben netta, 30 gram. di marzapani schiacciati fini, tutto ben mischio, avrete una padella pronta con due ettogrammi di butirro chiarificato, posto la metà nella padella sul fuoco forte, sbattete i bianchi d'uovo in neve ben ferma, mischiateli bene assieme, versate il miscuglio nella padella col butirro bollente, scuotendola e girandola, staccandolo con una piccola paletta, aggiungendo del butirro, e dando alla frittata cuocendo una bella forma ovale o rotonda, coperta con brace ardente sopra, e ciò fa che diviene bene spugnosa, e servitela calda spolverizzata di zucchero con un po' di limone raschiato.

14.-FORMAGGIO ALLA BAVARESE (BAVAROIS) ALLE AVELLANE. — Rompete, nettate ed abbrustolite 1 ettogr. di avellane, mondatele, pestatele fine bagnandole con un poco di latte, poste entro un tegame, versatevi 2 bicchieri di fior di latte bollente, copritele per 30 minuti, passatele alla stamigna, aggiungete 3 ettogr. di zucchero bianco pesto, 40 grammi di colla di pesce fusa entro un bicchier d'acqua un po' ridotta, mischiate tutto assieme finchè è fuso lo zucchero, passatele di nuovo alla stamigna, mettetele sul ghiaccio entro

un tegame o terrina, e quand'è tiepido sbattetelo bene con un mazzetto di vimini fuori del ghiaccio, finchè ben morbido, mischiatevi mezzo litro di crema sbattuta in neve, unitela bene assieme, versatela entro uno stampo di rame o di latta, fatelo congelare fermo sul ghiaccio, rinversatelo sul piatto bagnando un po' lo stampo nell'acqua calda, e servitelo col piatto netto, e delle foglie di limoni verdi frastagliate all'intorno. Si può guernire di piccoli stampi ripieni dell'istesso formaggio, colorito rosso con un poco di cocciniglia schiacciata e cotta a parte con un po' d'acqua, o verde mischiando un poco di pistacchi pestati e passati al setaccio, con un poco di verde di spinaci fatto come al n. 4 dei ghiacci.

15. – FORMAGGIO BAVARESE (BAVAROIS) AL CIOCCOLATO.— Raschiate un ettogr. di buon cioccolato alla vainiglia, fatelo fondere con mezzo bicchier d'acqua bollendo 5 minuti, finchè ben liscio, unitelo con 2 ettogr. di zucchero bianco pesto, 2 bicchieri di fior di latte bollente, 30 grammi di colla di pesce fusa con 1 bicchier d'acqua entro un tegame sul fuoco tramenando finchè bolle e ridotta a metà, passatela alla stamigna col cioccolato, fateli raffreddare sul ghiaccio, sbatteteli bene, e quando incomincia a congelarsi, mischiatevi mezzo litro di fior di latte sbattuto in neve, versatelo nello stampo, finitelo come si è detto sopra, e servitelo di bella figura.

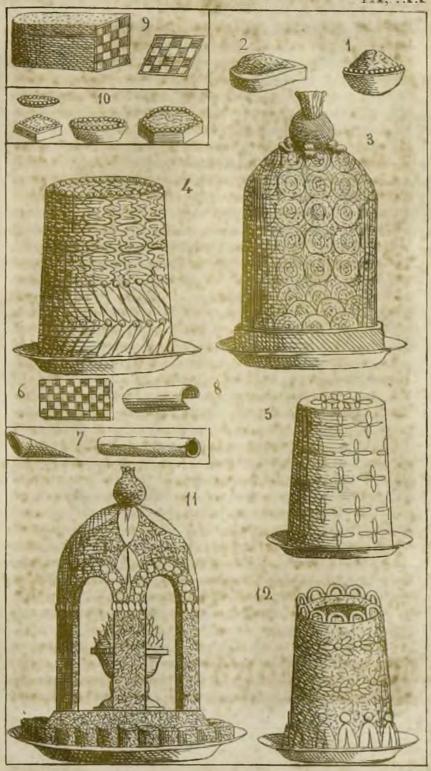
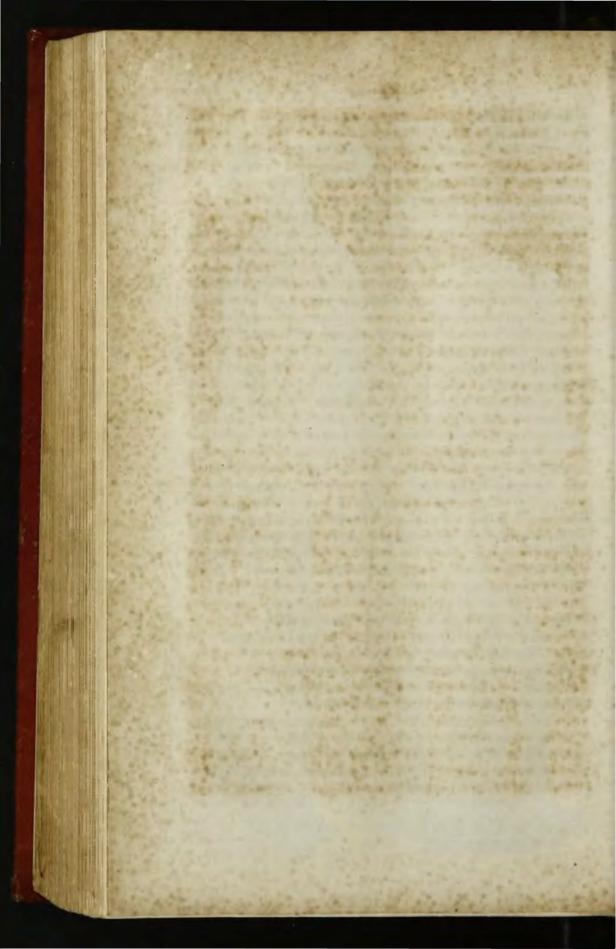
16. – FORMAGGIO BAVARESE ALLE FRAGOLE. — Avrete 1 chilogr. di belle e buone fragole ben mature, levatene un ettogr. delle più belle, con queste decorate uno stampo, passate il resto al setaccio, e formate una *purée*, posta entro un tegame, mischiatevi 3 ettogr. di zucchero bianco pesto, trenta grammi di colla di pesce fusa con mezzo bicchiere d'acqua, sbattute bene sul ghiaccio, mischiatevi mezzo litro di fiore di latte sbattuto in neve ferma, tutto ben unito assieme, versatelo entro lo stampo decorato di fragole, finitelo e servitelo come s'è detto sopra al n. 14. Si fanno allo stesso modo con marmellata di pesche o d'albicocche unendo la colla ed il fior di latte sbattuti in neve.

1. – GATEAU DI MANDORLE ALLA FRANCESE (NOUGAT). — Sboglientate, pelate e tagliate a fette sottili un chilogramma di mandorle, fatele seccare senza colorirsi. Avrete uno stampo liscio e tondo alto 40 centimetri e largo 20 più o meno col

fondo a cupola, ungetelo con un po' d' olio fino. Indi fate fondere 3 ettogrammi di zucchero bianco pesto fino entro un tegame distagnato detto di credenza, tramenate leggiermente finchè fuso liquido uguale senza colorirsi, gettatevi entro 6 ettogrammi di mandorle seccate ancor calde, mischiatele bene collo zucchero, formate il *gateau* nello stampo con un limone unto, lasciando quattro arcate come nel disegno (*v. n.* 11, *Tav.* XX), mischiate il resto delle mandorle entro 2 ettogrammi di zucchero fuso, finite lo stampo colle mandorle, raffreddato un momento, staccatelo, rinversatelo, guernitelo con piccole foglie di pasta sfogliata cotte bianche e pezzetti di zucchero in pane, delle fette sottilissime di cedro confettato, ponetelo sul piatto con una tovaglia sotto di bella figura, e guernitelo di piccoli *gateaux* (*nougat*) fatti nei piccoli stampi, e decorati allo stesso modo, e mettete nel mezzo del *gateau* una coppa fatta di mandorle allo stesso modo ripiena di crema alla *Chantilly* (*v. crema, n.* 36), con foglie d'angelica piantate sopra e serviteli.

2. – GATEAU (FOCACCIA) DI MILLE FOGLI ALLA MARMELLATA D'ALBICOCCHE DECORATO. — Fate una pasta sfogliata come s' è detto al n. 1 (*v. pasta*), piegata una volta di più , spianatela spessa 5 millimetri, tagliate 4 rotondi larghi 16 centimetri, ritagliate via nel mezzo un rotondo largo 6, riunite e spianate di nuovo la pasta, tagliatene ancora 4 rotondi allo stesso modo, posti su tortiera fateli cuocere al forno di calor moderato, cotti ben asciutti, levateli, metteteli gli uni sopra gli altri e con gelatina di ribes e marmellata d'albicocche tra mezzo, pareggiateli bene all'intorno, copriteli d'uno strato leggiero sopra e tutto all'intorno di marmellata piuttosto ridotta ed un po' calda, lasciatela raffreddare, mascheratela d'un ghiaccio all'*arancio* (*v. ghiaccio, n.* 48), posto un momento al forno non troppo caldo finchè è divenuto lucido ed asciutto, levatelo, decoratelo con dei mezzi anelli fatti e cotti bianchi d'istessa pasta, attaccati sopra con un po' di ghiaccio reale, e fategli delle ghirlande all'intorno con pistacchi verdi (*v. n.* 12, *Tav.* XX), posto sul piatto con tovaglia sotto, servitelo di bella figura.

3. – GATEAU DI MILLE FOGLI ALLA CREMA PLOMBIÈRE. — Preparate il *gateau* tutto finito come s'è detto sopra, si può variare però il ghiaccio, e decorarlo diversamente, indi empitelo d'una buona crema *plombière* (*v. crema, n.* 33), ed impiantate sopra delle foglie di angelica candita.

9
2
1
10
3
4
6
8
5
7
11
12

4. - GATEAU ALLA NAPOLITANA CON VAINIGLIA. — Fate una pasta frolla tutta finita come s'è detto al n. 10 (*v. pasta*), spianatela spessa 5 millimetri, tagliate 8 grossi anelli rotondi come s'è detto sopra, fateli cuocere al forno di calor dolce, cotti di bel color dorato, levateli, staccateli, pareggiateli all'intorno, lasciateli raffreddare. Indi avrete un litro di fiore di latte sbattuto in neve ben ferma, mischiatele 2 ettogrammi di zucchero bianco pesto fino con un po' di vainiglia in polvere; ponete un anello sopra un coperchio piano, fatevi sopra uno strato di crema alto 2 centimetri, ponete sopra un altro anello, e quindi della crema, seguitando così fino all' ultimo anello, coprite tutto di crema, rendetelo ben liscio sopra ed all'intorno, quindi guernitelo sopra con tante mezze lune tagliate d'istessa pasta e cotte appena bionde, e decoratelo d'istessa crema con un cartoccio di carta, tutto finito di bella figura (*v. n.* 1, *Tav.* XXI), sdrucciolatelo sul piatto senza guastarlo, e servitelo.

5. - GATEAU FOURRÉ ALLA MARMELLATA D'ALBICOCCHE. — Fate una pasta sfogliata come s'è detto al n. 1 (*v. pasta*), piegata una volta di più, spianata spessa 6 millimetri tagliate due rotondi larghi 18 centimetri, posti uno sopra una tortiera versate sopra 2 ettogrammi di marmellata d'albicocche, o di mele, o di pere, o di crema pasticciera un po' spessa, allargatela 14 centimetri, indorate il bordo coll'uovo sbattuto e ponete sopra l'altro rotondo di pasta, fate attaccare calcando all'intorno, fatelo piegare sotto di due centimetri, indoratelo sopra, e mettetegli delle larghe foglie fatte d'istessa pasta sopra, con un rotondo piccolo nel mezzo (*v. n.* 2, *Tav.* XXI), indoratelo, fatelo cuocere al forno piuttosto caldo, cotto di bel colore, ghiacciatelo spolverizzandolo di zucchero, e riposto al forno con fiamma viva girando la tortiera finchè lo zucchero è fuso biondo, posto sul piatto, servitelo caldo.

6. - GATEAU FOURRÉ ALLA BORGHESE. — Pelate un chilogramma di mele ranette, tagliate a fette, nette dalle parti dure e dai semi, fatele cuocere entro un tegame con 30 grammi di butirro, un ettogramma di zucchero, un po' di scorza di limone raschiata, fatele rosolare un poco, bagnatele con mezzo bicchiere d'acqua, fatele cuocere finchè tenere, ridotte a sciroppo, raffreddate, del resto finitelo come sopra, fatelo cuocere e servitelo allo stesso modo.

7. - GATEAU DI PATATE ALLA SCOZZESE. — Pelate e fate

cuocere entro un tegame coperte d'acqua 5 ettogrammi di belle e buone patate, cotte tenere, scolate l' acqua, fatele asciugare sul fuoco, poste nel mortaio, pestatele bene mentre sono calde con 2 ettogrammi di butirro fresco, 1 ettogramma di zucchero, un pizzico di sale, un po' di scorza di limone trita, 4 rossi d'uovo, e tre uova intiere, mezzo bicchiere di fiore di latte, un ettogramma d'uva di Malaga, 60 grammi d'uva passa, ambedue ben nette, sbattete bene tutto assieme, mischiate 4 bianchi d' uovo sbattuti in neve; versate il preparato entro uno stampo ben unto di butirro chiarificato e coperto di pane, ponetevi nel mezzo un ettogramma di marmellata d' albicocche mischia con 60 grammi di Angelica confettata, con altrettanto di scorza d'arancio confettata e tagliate a filetti fini; copritele del preparato, e fatelo cuocere al forno di calor moderato circa un' ora e mezza, cotto di bel colore, raffermo nel mezzo, rinversatelo sul piatto e servitelo caldo.

8. - GATEAU ALLA PARIGINA. — Prendete 5 ettogrammi di buona farina bianca setacciata, prendetene la quarta parte, e fatene un lievito con 30 grammi di buon lievito di birra, un terzo di bicchiere di latte tiepido, impastatelo e fatelo levare come s' è detto al n. 6 del *babà*. Indi mettete i tre quarti della farina entro una terrina con 60 grammi di zucchero pesto, 10 grammi di sale, 3 rossi d'uovo, 4 uova intiere, 3 ettogrammi di butirro fuso, e le uova poco per volta finchè da formare una pasta ben elastica come s' è detto del *babà*. Avrete un bicchiere e mezzo di fiore di latte caldo, mischiato con un ettogramma di avellane abbrustolite, prima nettate e pestate, e bagnate col fiore di latte, passatele alla stamigna, unitelo alla pasta sbattendo, aggiungete il lievito, 60 grammi di pistacchi pelati verdi e tagliati a filettini, un ettogramma di scorze d'arancio confettate e tagliate fine come i pistacchi, tutto mischio leggiermente, mettetele nello stampo unto, fatelo levare e cuocere allo stesso modo del *babà*, cotto di bel color rossigno impiantate sopra in bell'ordine 60 grammi di pistacchi pelati verdi e tagliati in due, e servitelo di bella figura.

9. - GATEAU ALL' ALEMANDA AL FORNO. — Preparate dei tagliatelli, acconciateli in ogni modo come s'è detto al n. 60 pel podingo alla tedesca (V. P. *Art.* 17), ma invece di uova intiere mettete 6 rossi d'uovo, e sbattete i bianchi d'uovo in neve,

mischiateli leggiermente, versateli entro uno stampo ben unto di butirro chiarificato coperto di pane grattugiato, fatelo cuocere al forno di calore moderato, cotto di bel colore all' intorno, raffermo nel mezzo, rinversatelo sul piatto, e servitelo con una crema al limone sotto.

10. – GATEAU DI RISO ALLA CANNELLA. — Preparate un riso cotto tutto finito ai confetti come al n. 59 pel podingo di riso (V. P. *Art.* 17), ma invece di mettere le uova intiere, mettete 6 rossi, sbattete i bianchi in neve ferma, mischiateli bene leggiermente, versatelo entro uno stampo unto di butirro e panato, fatelo cuocere al forno come s'è detto sopra, e servitelo caldo con una crema alla cannella sotto. Questo *gateau* e quello di sopra si fanno pure cuocere entro una terrina d'argento o di porcellana, o di terra ecc., o cassetta di carta unta di butirro e cotti al forno allo stesso modo, e si servono nell'istessa cassetta o terrina.

11. – GATEAU SOUFFLÉ DI SEMOLA NELLA TERRINA. — Preparate una semolata tutta finita con i confetti come s'è detto al n. 58 pel podingo di semola al forno (V. P. *Art.* 17), ma invece di stampo versatela entro una terrina, fatela cuocere al forno caldo finchè rafferma in mezzo e d'un bel colore sopra, servitela nella terrina spolverizzata di zucchero ben calda, e si fa pure nello stampo panato come sopra n. 9.

12. – GATEAU SOUFFLÉ AL CAFFÈ BIANCO (TORTA SPUGNOSA). — Fate bollire un litro di fiore di latte, indi avrete 60 grammi di caffè Moka abbrustolito al punto, versatelo entro nel fiore di latte, copritelo per 20 minuti, passatelo alla stamigna. Mettete entro un tegame un ettogramma di farina bianca di prima qualità con 2 ettogrammi di zucchero, scioglietela mischiando poco per volta il fiore di latte tramenandola sul fuoco finchè bolle, e resti una poltiglia un po' spessa, lasciandola asciugare cuocendo adagio, tratta dal fuoco, aggiungete un po' di sale, 6 rossi d'uovo, 60 grammi di butirro, passatela alla stamigna, mischiate leggiermente 6 bianchi d'uovo sbattuti in neve ferma, versatela entro una terrina d'argento o di latta, o dentro una cassetta abbastanza grande di carta spessa, fatta quadra o tonda, ed unta di butirro, mettetela nel forno piuttosto caldo ma che non abbruci la carta, fatela cuocere circa mezz'ora finchè cresciuto il doppio, raffermo nel mezzo, non troppo colorito spolverizzatelo di zucchero, e servitelo caldo fumante. Questi *ga-*

teaux soufflés devono essere finiti e cotti al momento di recarli a tavola, e mangiati subito appena cotti ancora scottanti per avere la loro figura e bontà.

13. - GATEAU SOUFFLÉ DI FECOLA DI PATATE ALLA VAINIGLIA. — Fate bollire quattro quinti d' un litro di fiore di latte con un po' di vainiglia; indi mettete sessanta grammi di fecola di patate entro un tegame, con 1 ettogramma di butirro fresco, un pizzico di sale, 2 ettogrammi di zucchero, versatevi il fior di latte poco per volta, mischiatelo bene tramenando sul fuoco, passatelo alla stamigna, mettetevi 6 rossi d'uovo, sbattete i bianchi in neve ferma, mischiateli leggiermente assieme, versatelo sul piatto profondo che resista al forno, o terrina unta, oppure fate un piccolo bordo sul piatto di pasta per pasticci (*v. pasta, n.* 6), fatto sottile, alto 3 centimetri, cotto bianco e preparato prima di fare il *soufflé*, versatelo entro, fatelo cuocere di bel colore fin che è raffermo nel mezzo, e servitelo caldo spolverizzato di zucchero come sopra.

14. - GATEAU SOUFFLÉ AL CIOCCOLATO. — Mettete entro un tegame un ettogramma di farina bianca di prima qualità, un pizzico di sale, 60 grammi di buon cioccolato alla vainiglia raschiato, 2 ettogrammi di zucchero bianco pesto, mischiate bene versando un litro poco per volta di fiore di latte bollito, posto sul fuoco tramenando finchè bolle, cotto adagio un 20 minuti fin che è ridotto spesso, tratto dal fuoco un po' raffreddato, mettetevi 6 rossi d'uovo, 60 grammi di butirro, passatelo alla stamigna, aggiungete 6 bianchi sbattuti in neve ferma, versatelo entro una terrina unta, o cassetta fatta di carta spessa, fatelo cuocere, servitelo caldo come s' è detto sopra al n. 12, spolverizzato di zucchero.

15. - GATEAU SOUFFLÉ AL LIMONE O CANNELLA. — Fate bollire quattro quinti di litro di fiore di latte con la scorza sottile d'un limone o cannella; indi mettete entro un tegame un ettogramma di farina, 2 ettogrammi di zucchero pesto, un pizzico di sale, mescolate bene versando il fiore di latte poco per volta, posto sul fuoco tramenando finchè bolle, cotto adagio per 20 minuti, tratto dal fuoco, aggiungete 60 grammi di butirro fresco, 6 rossi d'uovo, passatelo alla stamigna, mischiategli assieme 6 bianchi sbattuti, versatelo sul piatto unto o terrina o cassetta di carta, fatelo cuocere e servitelo come s'è detto sopra al n. 12, ben caldo, spolverizzato di

zucchero mischio con un po'di cannella o scorza di limoni trita.

16. - GATEAU SOUFFLÉ DI MARRONI. — Pelate e fate cuocere con un po' d'acqua ed un pizzico di sale un chilogramma di bei marroni, cotti teneri, scolate l'acqua, fateli asciugare sul fuoco, passateli al setaccio, rimetteteli nel tegame con un ettogramma di zucchero, 60 grammi di butirro fresco, posti un momento sul fuoco, appena fuso il butirro, mischiate 6 rossi d'uovo, 6 bianchi montati in neve, finitelo, fatelo cuocere e servitelo come s'è detto sopra.

17. - GATEAU SOUFFLÉ ALLA FRANCESE. — Mondate e lavate nell'acqua calda 2 ettogr. di bel riso, fatelo cuocere entro 5 bicchieri di fiore di latte, un po' di sale, un pezzetto di vainiglia, cotto tenero e ridotto spesso, mischiategli 2 ettogr. di zucchero in polvere bianco, un ettogr. di butirro fresco, fatelo bollire ancora finchè è ben asciutto, passatelo al setaccio, riposto in tegame mischiategli 6 rossi di uovo con i bianchi sbattuti in neve ferma, finitelo, fatelo cuocere e servitelo caldo come s'è detto sopra al N. 12.

Con questo *gateau* si può mischiare ogni sorta di marmellata purchè sia ben ridotta asciutta, come di pere, mele, albicocche, *purée* di fragole, facendo allo stesso modo, mettendo però più poco riso.

18. - GATEAU SOUFFLÉ DI FRAGOLE — Sbattete 6 rossi d'uovo con 2 ettogr. di zucchero bianco pesto, finchè ben legati e divenuti bianchi e cresciuti di volume, mischiatevi 4 ettogr. di buone fragole passate al setaccio, e 6 bianchi montati, unite leggermente tutto assieme, versateli entro una cassetta di carta o terrina o sul piatto unte di butirro, fatelo cuocere di bel colore al forno caldo, e raffermo nel mezzo servitelo caldo spolverizzato di zucchero.

19. - GATEAU SOUFFLÉ ALLA BORGHESE. — Mettete entro un tegame 60 gram. di farina, un ettogr. di zucchero, un po' di cannella, un pizzico di sale, mischiate tutto bene con 3 bicchieri di buon latte, fatelo bollire tramenando, finchè ridotto un po' spesso, tratto dal fuoco, mischiategli 60 gram. di marzapani schiacciati, 6 rossi d'uovo ed i bianchi sbattuti in neve, mischiate tutto insieme leggiermente, versatelo sul piatto unto o terrina o cassetta di carta, fatelo cuocere e servitelo caldo spolverizzato di zucchero come s'è detto sopra al n. 12; si fa pure con un bicchiere di caffè nero, e due di fiore di latte invece di cannella.

20. - GATEAU BELGICO COL SORBETTO AL VINO DI SCIAMPAGNA. — Sbattete 4 ettogr. di zucchero bianco pesto, con 12 rossi d'uovo, e quando sono ben montati bianchi mischiate loro 2 ettogr. di mandorle dolci sboglientate, pelate, pestate, umidite con un po' di bianco d'uovo, e passate al setaccio, unitevi 3 ettogr. di farina bianca scaldata e passata al setaccio, 12 bianchi d'uovo sbattuti in neve ferma, mischiate tutto leggiermente assieme, versatela sopra una tortiera larga e piatta unta di butirro, allargatela spessa un centim., fatela cuocere al forno di calor moderato, cotta ben asciutta, traetela e tagliate 10 ruotelle larghe 16 centim., ritagliate nel mezzo un rotondo largo 8 centim. e così avrete 10 anelli, posti gli uni sopra gli altri con marmellata tramezzo e sopra ed all'intorno, ghiacciatelo da per tutto con del ghiaccio al punch (V. *ghiaccio*), fategli prendere il lucido al forno, e disponetelo sul piatto con la tovaglia sotto.

Poscia mettete in un tegame 5 ettogr. di zucchero in pane rotto, versate sopra 8 ettogr. d'acqua con il sugo di 3 limoni, 15 gram. di thè verde, la scorza sottile di un mezzo limone, fatela bollire un momento, passatela alla tovaglia, fatela raffreddare, versatela nella sorbettiera contornata di ghiaccio e sale, fatela gelare come pei sorbetti (V. *sorbetti*), staccatela dalle pareti di tanto in tanto finchè congelata ferma, ben unita un po' avanti di servire, mischiate due buoni bicchieri di vino di Sciampagna, il terzo d'un bicchiere di rhum, mischio con 60 gram. di zucchero, continuate a girar la sorbettiera, mescolatelo bene e versatelo nel mezzo del *gateau* ben congelato servendolo subito.

21. - GATEAU DI MANDORLE MERINGATO. — Sbattete entro una terrina 6 rossi d'uovo e due intieri, con tre ettogr. di zucchero bianco pesto, fateli montare bene, unite loro un ettogr. di mandorle preparate come sopra con 8 mandorle amare, 2 ettogr. di farina bianca asciugata al forno e setacciata fina, 2 ettogr. di butirro fuso, mischiate tutto bene assieme, unitevi 6 bianchi sbattuti in neve ferma, versatelo entro una cassetta di carta abbastanza grande da contenere il preparato, oppure entro uno stampo unto, fatelo cuocere al forno di calore moderato circa un'ora e mezza, finchè cotto di bel color dorato, raffermo nel mezzo e ben asciutto, levatelo dallo stampo netto; indi sbattete 2 bianchi d'uovo in neve ferma, mischiatevi un ettogramma di zucchero

bianco pesto fino, copritelo sopra e mascheratelo con un po' di pistacchi e di mandorle mondate e tagliate in due e seccate, più un po' d'uva passa, spolverizzate il tutto di zucchero, fatelo seccare bene al forno di color dorato, e servitelo caldo o freddo sopra una tovaglia.

22. - GATEAU CUCY GHIACCIATO. — Sbattete sopra la cenere calda entro un tegame distagnato 4 uova intiere con 2 ettogr. di zucchero bianco pesto, un po' di scorza di limone e d'arancio trita fina, con un ettogr. di mandorle dolci, qualcheduna amara, sboglientate, pelate, pestate, bagnate con un uovo intiero ed un rosso, passate al setaccio, sbattetele con le uova e zucchero finchè siano ben montati, mischiatevi un ettogr, e 30 gram. di farina di riso, 2 ettogr. di butirro fresco fuso, tutto ben unito versatelo entro uno stampo non molto alto unto di butirro ed infarinato, fatelo cuocere al forno di calor moderato, cotto di bel color dorato, raffermo nel mezzo, rinversatelo sopra un piatto; indi fate bollire un bicchiere d'acqua con un ettogr. di zucchero, un po' di scorza ed il sugo di 2 aranci, passatela alla tovaglia, aggiungete un bicchiere di buono curasò o maraschino, e bagnate il *gateau* con un pennello di penne finchè abbia assorbito tutto il liquore; quindi ghiacciatelo da per tutto d'un ghiaccio fatto all'arancio (*V. ghiaccio, Art.* 17), e servitelo freddo.

23. - GATEAU ALLA NÉCEROLLE. — Preparate un *gateau* tutto finito e cotto di bel colore entro uno stampo o cilindro come al N. 21 del *gateau* di mandorle, rinversato, ghiacciatelo al punch (V. *Ghiaccio*). Indi fate una crema con mezzo litro di fiore di latte bollito con un po' di scorza di limone e d'arancio; sbattete tre rossi d'uovo ed un uovo intiero con un ettogr. di zucchero bianco pesto, versate il fiore di latte e fatelo rappigliare sul fuoco tramenandolo finchè incomincia a velare la mestola senza bollire, passatelo al setaccio, lasciatelo raffreddare, versatelo nella sorbettiera contornata di ghiaccio e sale, fatelo congelare girando la sorbettiera (V. *Sorbetti*), staccandolo d'intorno alle pareti ogni 10 minuti, quando incomincia a gelare aggiungete un ettogr. di marroni cotti al sciroppo e tagliati in quattro, un bicchiere di fiore di latte montato in neve ferma, 15 gram. di cedrato con altrettanto di angelica, albicocche candite e tagliate a dadi, mischiate bene tutto assieme, e fi-

nitelo di congelare, fate un buco in mezzo al *gateau*, empitelo di sorbetto piramidale con delle foglie d'angelica candite piantate all'intorno di bella figura (V. N. 3, *Tav.* XXI).

24. - GATEAU ALLA GINEVRINA. — Sbattete 3 uova intiere e 4 rossi con 2 ettogr. di zucchero entro un tegame distagnato sopra la cenere calda finchè sono ben montate, levatele continuando a sbatterle finchè sono fredde, mischiatele 2 ettogr. di farina setacciata fina, i bianchi montati in neve con un po' di vainiglia in polvere, con un quinto di litro di fiore di latte doppio, versatelo entro una cassetta di carta ben fatta, fatelo cuocere al forno di calor moderato, finchè raffermo nel mezzo, e d'un bel colore, servitelo caldo nella cassetta, spolverizzato di zucchero mischio con un po' di vainiglia. Questo *gateau* si può profumare al cioccolato, od a qualunque altro gusto a piacere.

25. - GELATINA AL MARASCHINO CHE SERVE PER QUASI TUTTE LE GELATINE. — Fate fondere entro un tegame distagnato 60 gram. di colla di pesce ben trasparente di prima qualità, con quattro quinti di litro d'acqua limpida e bollente, con 4 ettogr. di bel zucchero bianchissimo od in pane, mischiandolo adagio sul fuoco finchè bolle, acciocchè non s'attacchi la colla al fondo del tegame, e quando la colla è fusa, aggiungete un bianco d'uovo sbattuto con un quinto di litro d'acqua, il sugo d'un limone, versato assieme sbattendo, lasciatela appena bollire, traetela accanto al fuoco adagio, coperta con un po' di brace sopra, finchè divenuta chiara e limpida, e si può aggiungere qualche cucchiaio d'acqua fresca limpida, e ciò facilita la chiarificazione. Indi ponetene un poco entro un piccolo stampo o cucchiaio, posto sul ghiaccio, fatela rappigliare, e se è troppo forte di colla aggiungete un po' d'acqua, e se è troppo tenera fatela ridurre ancora un poco adagio; indi passatela alla tovaglia umidita nell'acqua chiara e spremuta, stesa ed attaccata sopra le gambe d'una sedia rovesciata con una terrina sotto, versate la gelatina sulla tovaglia, rimettetevi sopra la prima che passa finchè filtri limpida e chiara, lasciatela raffreddare, mischiatele un bicchiere di maraschino di Zara, versatela entro uno stampo, contornato di ghiaccio, fatela gelare finchè rafferma nel mezzo, bagnate un momento lo stampo nell' acqua calda, rinversatela sul piatto, riposta un momento sul ghiaccio, nettatela e servitela.

26. – GELATINA alla primaticcia. — Ponete entro un piccolo tegame 60 gram. di colla di pesce, lavatela con dell' acqua fredda per due volte, rimettetele 3 bicchieri d'acqua bollente, mescolatela sul fuoco finchè bolle, posta accanto ad esso, fatela bollire schiumandola acciocchè resti ben chiara e ridotta d'un terzo, passatela alla tovaglia entro una terrina di maiolica. Indi fate fondere in un tegame distagnato 4 ettogr. di zucchero in pane con 4 bicchieri d'acqua, rendetelo chiaro (V. *Chiarificazione dello zucchero*), traetelo dal fuoco ben chiaro, gettategli entro 6 mazzetti di violette, ma soltanto il fiore, netti dalle gambe e parti verdi, e lavati nell' acqua fredda, più un po' di cocciniglia schiacciata, coprite il tegame e lasciateli nello zucchero finchè è quasi tiepido, passatelo alla tovaglia come s' è detto sopra al N. 25, unitelo alla colla, ambidue ben chiari, e quando è appena fredda, aggiungete un mezzo bicchiere di kirschwasser, o rhum, od un bicchiere di vino di Madera, versatela entro uno stampo, fatela congelare ferma contornando lo stampo di ghiaccio, rinversatela sul piatto bagnando un momento lo stampo nell' acqua calda, e riposta un momento sul ghiaccio, nettatela e servitela subito. — Avverto che tutte le gelatine profumate con infusione di fiori o frutti, od al thè, dovete astenervi di prepararle in tegami stagnati, perchè le rendono torbide nel congelarsi, ma si possono però versare negli stampi di rame o di latta stagnati allorchè la gelatina è tutta finita, ben chiara e fredda, che incomincia a rappigliarsi. — Si fa allo stesso modo di fiori di rosa, di limone, ecc.

27. – GELATINA al thè verde. — Preparate l'istessa dose di colla e di zucchero chiarificato a parte in un tegame distagnato come s'è detto sopra; gettate nello zucchero ancora bollente e fuori del fuoco 8 gram. di thè verde con un po' di zucchero abbruciato invece delle violette, copritelo e lasciatelo raffreddare tiepido, filtratelo alla tovaglia, unitegli la colla ambidue freddi, mischiatevi mezzo bicchiere di kirschwasser, versatela nello stampo, finitela e servitela come sopra.

28. – GELATINA al punch. — Preparate l'istessa dose di colla e di zucchero chiarificato come s' è detto sopra al N. 26 ; gettate nello zucchero bollente la scorza sottile di due limoni, lasciatela in infusione per 10 minuti, passatelo alla tovaglia, ben chiaro, unitelo alla colla con un buon

bicchiere di rhum ed il sugo di 4 buoni limoni filtrato prima alla carta da filtro, unite tutto insieme, versatela nello stampo, fatela congelare e servitela come al N. 26.

29. - GELATINA DI ARANCI SOPRA DEI GRADINI DI PASTA DI CREDENZA. — Preparate 60 gram. di colla di pesce con 5 ettogr. di zucchero in pane su cui avrete raschiata la scorza di due aranci e di due limoni, versate sopra 5 bicchieri d'acqua tutto entro un tegame distagnato, e fate fondere sul fuoco lo zucchero e la colla, e chiarificatela come s'è detto sopra al N. 25, filtratela chiara, raffreddata, aggiungete un mezzo bicchiere di curasò o di rhum; divisa in due parti, tingetene un parte rossa con un po' di cocciniglia o straccio di levante cotto entro un mezzo bicchiere d'acqua e ridotta a metà. Indi preparate dal giorno avanti 12 bei aranci di Messina di uguale grandezza, di cui 6 fatti a forma di canestri e vuotati come nel disegno, ed agli altri fate un buco dalla parte della gamba con uno stampo di latta largo due centim., vuotateli con un cucchiarino o *tourneracine* (V. N. 3, *Tav.* I) senza guastar la pelle, e se ciò accade saldatela con un po' di butirro, poneteli nell'acqua fresca; quindi passate il sugo alla tovaglia, e filtratelo sopra un imbuto con carta da filtrare entro a forma di cartoccio strofinato, versate il sugo nell' imbuto sopra una caraffa, fate che filtri ben chiaro, unitelo alla gelatina fredda in ambedue le parti. Scolate ed asciugate le scorze d'arancio, badando che non siano guaste, poste sul ghiaccio ben contornate, versate la gelatina entro, quando incomincia a rappigliarsi empitene un rosso e l'altro chiaro, e fateli congelare fermi. Preparate della pasta di credenza fatta come al N. 24 (V. *Pasta*), spianata spessa 4 millimetri, tagliate due rotondi larghi 16 centim., uno di 8, ed un altro di 4 centim., posti sopra una tortiera unta, indorateli; quindi infoderate di pasta all' interno due coppe o scodelle unte di butirro, larghe 10 centim., fate cuocere tutto al forno caldo di bel color dorato, nettate e ben uguagliate con una lima di ferro, umiditele d'uovo, mascheratele di zucchero colorito, e così pure i bordi dei rotondi, fateli asciugare un momento al forno, attaccate le due coppe inversamente l'una sopra l'altra con del zucchero fuso asciutto o cotto alla caramella, così pure attaccate i due rotondi di 16 centim. sotto e sopra le coppe come nel disegno (V. N. 4, *Tav. XXI*),

indi attaccate gli altri due rotondi con tramezzo due piccoli tubi fatti e cotti d'istessa pasta, decorate la coppa di rotondini o foglie fatte di pasta sfogliata, cotte bianche come nel disegno, posto sul piatto, levate gli aranci dal ghiaccio, nettateli, asciugateli, e tagliate gl'intieri in quattro parti ponendoli attorno alla coppa, con i canestri sopra, e tramezzo delle foglie verdi di limone tartagliate, e servitelo tutto finito di bella figura.

30. - GELATINA d'aranci alla bella vista. — Preparate una gelatina per 6 aranci tutta finita di due colori come s'è detto sopra; indi avrete 6 scorze d'arancio vuotate nette e poste sul ghiaccio, mettetevi entro a tutte sei un po' di gelatina rossa, quando incomincia a congelarsi, fatele rappigliare ferme, poscia avrete un bicchiere di bianco mangiare fatto come s'è detto al N. 45 (V. *Bianco-mangiare*), tutto finito ben bianco, versatene ugual parte entro gli aranci, lasciateli congelare, empiteli della gelatina bianca, fateli congelare fermi, e così avrete gli aranci pieni di tre colori. Si può variare il colore mettendo il bianco-mangiare verde, rosso, ecc. Nettateli, tagliateli in quattro, e serviteli sul piatto con tovaglia sotto, e delle foglie di limone verdi tramezzo.

31. - GELATINA alle fragole. — Preparate 60 gram. di colla di pesce con 4 ettogr. di zucchero in pane e 4 quinti di litro d'acqua, chiarificate il tutto, gettatevi 4 ettogr. di buone fragole raccolte di fresco, lasciatele per 10 minuti coperte senza bollire, unitevi un po' di rosso di straccio di levante bollito prima con un po' d'acqua, passatela alla tovaglia entro una terrina di maiolica come sopra al N. 25, filtrata ben chiara, lasciatela tiepidire, aggiungete un terzo di bicchiere di rhum, lasciatela raffreddare, quando incomincia a rappigliarsi, mischiatele leggiermente un ettogr. di belle fragole intiere lavate con acqua fredda, oppure decorate lo stampo sul ghiaccio con un po' di gelatina al fondo, versatela nello stampo, fatela congelare ferma, rinversatela e servitela come s'è detto al N. 25.

32. - GELATINA d'uva spina (ribes). — Preparate 60 gram. di colla di pesce, 5 ettogr. di zucchero bianco, con mezzo litro d'acqua limpida, chiarificatela e filtratela alla tovaglia come nel suddetto N. 25, lasciatela tiepidire; spremete leggiermente entro una tovaglia bagnata nell'acqua 3 ettogr. d'uva spina ben matura con 2 ettogr. di lamponi

ben maturi raccolti di fresco, ripassatela alla tovaglia doppia bagnata e spremuta, avendo così il sugo ben chiaro, unitelo alla gelatina suddetta preparata, e fredda versatela nello stampo. — Si può decorare lo stampo con uva o lamponi come s'è detto sopra delle fragole; fatela congelare e servitela come al N. 25. La gelatina di ciriegie si fa allo stesso modo.

33. - GELATINA AL CAFFÈ MOKA. — Mettete in un tegame distagnato un ettogr. di buon caffè Moka, fatelo abbrustolire sul fuoco tramenandolo finchè è di bel colore rossastro oscuro, schiacciatelo un poco nel mortaio, gettatelo entro tre bicchieri d'acqua bollente, lasciatelo tiepidire, filtratelo alla tovaglia umidita; quindi avrete 60 gram. di colla con 4 ettog. di zucchero bianco, con tre quinti di litro d'acqua, fate fondere e chiarificate come nel suddetto N. 25; filtrata chiara, lasciatela raffreddare, unitele il caffè pure freddo; versatela nello stampo, fatela congelare, rinversatela e servitela come al N. 25.

34. - GELATINA AL VINO DI CHAMPAGNE O MADERA. — Chiarificate 5 ettogr. di zucchero bianco con 60 gram. di colla di pesce, con un po' di cocciniglia schiacciata, con tre quinti di litro d'acqua, filtratela alla tovaglia come al suddetto N. 25, lasciatela raffreddare, unitele due buoni bicchieri di buon vino di Sciampagne o di Madera, o di Xères, versatela nello stampo, fatela gelare, e servitela come al N. 25. — Si fa allo stesso modo al Maraschino ed all'Alkermes.

35. - GELATINA ALL'ADELAIDE OD ALL'ORIENTALE. — Preparate una gelatina chiara come s'è detto sopra, ma invece del vino mettete un bicchiere di buon curasò mischiato quando la gelatina è fredda, con un po' di fogli d'oro sminuzzati, versatene un poco al fondo d'uno stampo, posto sul ghiaccio, lasciatelo gelare, appoggiatevi sopra in giro degli spicchi d'arancio ben nettati dalla pellicola bianca, rimettete della gelatina sopra, mescolando leggiermente i fogli d'oro, e continuate così finchè è ripieno, fatela congelare, rinversatela e servitela come al suddetto N. 25. — All'orientale si fa allo stesso modo, ma senza aranci e decorata con foglie d'oro.

36. - GELATINA ALL'ANANASSO. — Chiarificate 4 ettogr. di zucchero bianco con 60 gram. di colla di pesce, e 4 quinti di litro d'acqua come al suddetto N. 25, divenuta ben chiara, gettatele entro un piccolo ananasso ben maturo tagliato a

fette sottilissime o dadi, con una piccolissima quantità di zucchero abbruciato rosso, bollita un momento, lasciatela per 10 minuti coperta fuori del fuoco, passatela alla tovaglia (V. N. 25), lasciatela raffreddare, versatela nello stampo, fatela congelare ferma, rinversatela sul piatto e servitela come al N. 25. — Si può ancora decorare lo stampo con fette di ananasso confettato, e foglie d'angelica.

37. – GELATINA MISCHIA (MACÉDOINE) ALLA FRANCESE. — Fate una gelatina tutta finita ben chiara come al suddetto n. 25, ma più ridotta, ed invece del maraschino, mettete del kirschwasser allorchè la gelatina è fredda. Indi avrete uno stampo di rame lavorato, a forma di piramide alto e largo 15 centim., avrete pure un secondo stampo d'istessa forma liscio, largo 9 centim. ed alto 8, con quattro orecchie d'istesso metallo attaccate al bordo, abbastanza lunghe da appoggiarle sul bordo dello stampo grande, da tenersi sospeso nel mezzo, mediante piegarle un poco, ambedue stagnati, con dei fili di ferro a forma di croce attaccati al piccolo stampo (V. *n.* 9, *Tav.* 1); mettete lo stampo diritto entro una terrina, contornato di ghiaccio con il piccolo stampo sospeso entro bene nel mezzo. Versate la suddetta gelatina al kirschwasser nello stampo grande, fatela congelare ferma, versate dell'acqua non troppo calda nel piccolo stampo, levatelo via e mettete in suo luogo una mischia d'uva spina rossa e bianca, fragole, lamponi, tutto bene netto dalle gambe e lavato, quattro mele ranette pelate, tagliate a soldi, cotte bianche al siroppo e raffreddate, mettete tutto colla gelatina avanzata, quando incomincia a rappigliarsi, versatela in mezzo allo stampo, ben pieno, fatela congelare ferma, e servitela come al n. 25. Si può invece di mischiare i frutti metterli in bell'ordine come per la gelatina ai confetti (*v. appresso n.* 40).

Si usano i frutti crudi o cotti secondo la stagione.

38. – GELATINA SPUGNOSA ALLA RUSSA. — Fate una gelatina tutta finita ben chiara, come al suddetto n. 25, divisa in due parti, raffreddata tiepida, mischiatele entro una parte mezzo bicchiere d'alkermes, e nell'altra del maraschino, versatene un poco di quella all'alkermes al fondo d'uno stampo, posta sul ghiaccio, fatela congelare, mettete l'altra entro un tegame con mezzo bicchiere di acqua calda, sbattetela bene con un mazzetto di vimini sul ghiaccio fin-

chè divenuta bianca come la neve, leggiera, spumante, versatene uno strato nello stampo sopra la gelatina, lasciatela gelare, rimettete della gelatina all'alkermes, continuate così finchè lo stampo è pieno, fatela congelare ferma, versatela, e servitela come al n. 25.

39. - GELATINA ALLA MONTMORENCY. — Chiarificate 60 gram. di colla di pesce con 4 ettogr. di zucchero bianco, il sugo d'un limone, con quattro quinti di litro d'acqua, passatela alla tovaglia, ben chiara come al suddetto n. 25, lasciatela raffreddare. Avrete uno stampo liscio a cilindro sul ghiaccio, mettete un po' di gelatina al fondo, fatela gelare, e formate sopra una bella decorazione con delle mandorle dolci sboglientate, pelate e tagliate, e ciriegie di Montmorency confettate e pistacchi, uva di Corinto piccola, rimettete un po' di gelatina sopra e fatela gelare, inclinate lo stampo sopra il ghiaccio girandolo, e fatevi congelare della gelatina come avete fatto al fondo tutto all'intorno, decorandola di mandorle e pistacchi verdi, uva passa di Corinto, versando della gelatina sopra, e congelata allo stesso modo, e ciò finito fino alla cima dello stampo. Mischiate bene 3 ettogr. di marmellata d'albicocche con la gelatina avanzata, fatela raffreddare, versatela nel mezzo dello stampo, ben pieno, fatela congelare ferma, e servitela come al n. 25.

40. - GELATINA MISCHIA AI CONFETTI. — Fate una gelatina tutta finita e ben chiara al maraschino come al suddetto n. 25, mettetene un poco al fondo d'uno stampo, fatela congelare, decoratela con pere, prugne, cedrato, ciriegie, angelica, tutti confettati, per due ettogr. di ciascuna qualità, aggiungete della gelatina, fatela congelare, riponete dei frutti, quindi della gelatina, e continuate così finchè sia pieno lo stampo, fatela congelare ferma, rinversatela e servitela come allo stesso n. 25.

41. - GENOVESE AL SAMBAIONE GHIACCIATA AL CIOCCOLATO E DECORATA BIANCA. — Avrete un tegame piatto, largo 18 centim., col bordo alto 4 centim., ungetelo; indi preparate una pasta di 6 uova tutta finita come s'è detto al n. 20, (V. *pasta*), versatela entro, fatela cuocere al forno di calor moderato, finchè cotta ben soffice e rafferma di bel colore, lasciatela raffreddare, tagliatela a fette per traverso, rimettetele al suo sito l'una sopra l'altra con tramezzo uno strato di sambaione fatto al vino di Malaga (*V. sambaione*, N. 7, *Art.*

17), data la sua forma, nettatela bene, copritela d'un ghiaccio cotto al cioccolato (*V. ghiaccio*, *n.* 52), guardate che resti ben coperta liscia, lucente, da per tutto uguale, fatele sopra ed all'intorno una bella decorazione di ghiaccio reale bianco (V. N. 7, *tav. XXI*), e servitela sul piatto con tovaglia sotto.

42. – GENOVESE GHIACCIATA AL PUNCH. — Preparate cotta tutta finita della pasta genovese al limone come s'è detto al n. 20 (*v. pasta*), lasciatela raffreddare, raschiatele la crosta sotto e sopra, umiditela con pennello di penne con mezzo bicchiere di rhum, altrettanto d'acqua, 30 gram. di zucchero, tagliatela a pezzetti quadrilunghi, o mezzelune, o tondi (*v. n.* 6, *Tav.* XXII), copriteli d'un ghiaccio al punch (*v. ghiaccio*, *n.* 56), posti sopra una gratella con tortiera sotto, metteteli un momento al forno di calor dolce, finchè hanno preso un bel lucido, lasciateli raffreddare, e serviteli. Si fanno allo stesso modo variando il ghiaccio, la forma, ed il gusto.

43. – GHIACCIO REALE DETTO CRISTALLINA. — Sbattete bene 2 ettogr. di zucchero reale pesto finissimo e passato al setaccio di seta con un bianco d'uovo, più o meno secondo il bisogno, entro una terrina di maiolica bianca, con un po' di sugo di limone, tramenate finchè avrete una pasta morbida e bianca come la neve. Questo ghiaccio serve a velare e fare con il cartoccio ogni sorta di decorazione ai *gateaux*, si può dargli qualunque profumo, come alle essenze, ai liquori, ai vini forestieri, rhum, maraschino, curasò, ecc.

44. – GHIACCIO REALE O CRISTALLINA PER FARE VASI, CANESTRI, TEMPIETTI, ECC. — Sbattete bene due ettogrammi di zucchero reale ben bianco pestato finissimo e passato al setaccio di seta con un bianco d'uovo fresco, con un po' di sugo di limone, ben mescolato onde formare una pasta consistente, aggiungendo ancora un po' di bianco d'uovo. Volendo fare dei disegni a piacere, ungete un pezzo di vetro leggermente con un po' di butirro chiarificato o d'olio finissimo, ponete il vetro sopra qualche disegno dalla parte non unta, e formate il disegno come lo vedete trasparente sopra il vetro, con un cartoccio di carta ripieno di ghiaccio, e si può fare di varii colori. Si fanno canestrini sopra delle uova unte, coperte per metà a forma di una coppa, gratellata, incrocicchiata, fateli seccare a calore dolce, staccati, poneteli l'uno sopra l'altro (V. *n.* 5, *Tav. XXI*), attaccateli con dell'istessa pasta. Così avendo stampi di latta

unti a forma di vaso od a piramide, si fa come si è fatto sull'uovo, fatti seccare a calor dolce. Si può aggiungere nella pasta un po' di gomma dragante sciolta come per il pastigliaggio mangiabile (V. *pastigliaggio*, n. 28) e ben mischiata, ciò fa che restano forti i lavori che si fanno.

45. – GHIACCIO REALE AL CIOCCOLATO. — Preparate un ghiaccio come si è detto sopra al n. 1, aggiungete un po' di cioccolato ammollito al calore da poterlo mischiare con il ghiaccio, e renderlo ben liscio, aggiungendo un poco di bianco d'uovo.

46. – GHIACCIO REALE VERDE DI PRIMAVERA. — Preparate il ghiaccio reale, indi si aggiunge un po' di verde di spinaci preparato: pestando bene due pugnoli di foglie di spinaci nel mortaio, spremete il sugo entro un tegame a traverso di una tovaglia, posto sopra il fuoco; appena che il sugo si coagula dividendosi dall'acqua, scolate via l'acqua sopra una tovaglia, e servitevi del verde restante sopra, e fate la tinta più o meno carica, e servitevene per velar all'occorrente, dandole il gusto che si desidera.

47. – GHIACCIO AI PISTACCHI. — Sboglientate e pestate ben verdi 2 ettogr. di pistacchi, pestateli bagnandoli con un po' d'acqua, passateli al setaccio, mischiateli entro una terrina con dello zucchero bianco pesto fino, un po' di verde di spinaci se si vuole un verde più carico, e formate una pasta aggiungendo un po' d'acqua da poter velare qualunque *gateau*, facendogli prendere il lucido al forno di calor dolce dopo velato o ghiacciato.

48. – GHIACCIO GIALLO ALL'ARANCIO. — Preparate del ghiaccio reale come nel primo ghiaccio, e si mescola un po' di zucchero in pane raschiandovi sopra una scorza d'arancio, o di limone, o di cedro, ben schiacciato, e si aggiunge un po' di zafferano. Si può fare giallo con un po' di zucchero alla caramella un po' colorito; servitevi come sopra.

49. – GHIACCIO ROSSO O ROSA. — Preparate del ghiaccio reale come si è detto al n. 43, aggiungete un poco di carminio in polvere, o della cottura di straccio di levante ristretta, mischiatene la quantità necessaria secondo il colore che volete avere. Con questi ghiacci potete fare con il cartoccio qualunque disegno sopra ogni sorta di pasticcieria. Tutti questi ghiacci fatti con il bianco d'uovo, si fanno seccare al forno poco caldo più o meno, o nella stufa.

50. – GHIACCIO AL SORBETTO DI CAMPAGNA. — Mettete entro un tegame di credenza 5 ettogr. di zucchero reale o di Avana, coperto d'acqua, chiarificatelo se fa bisogno, posto sul fuoco, fatelo bollire forte, passando internamente d'intorno alle pareti del tegame di tanto in tanto un pennello bagnato nell'acqua, onde non si bruci lo zucchero che sta aderente al tegame e non guasti il tutto, finchè sia giunto alla grande piuma, che si conosce sbattendo l'aria colla schiumaruola bagnata nello zucchero; se forma dei filacci volanti, allora è giunto ai 38 gradi (V. *cottura dello zucchero*), fatelo raffreddare rapidamente immergendo il tegame entro l'acqua fredda, e finchè è tiepido sbattetelo forte con una spatola di legno, finchè sia ridotto a poltiglia bianchissima. Potete aromatizzarlo a qualunque gusto, e mischiare avellane, mandorle, pistacchi, ecc., purchè siano ben secchi e tagliati, oppure dei frutti confettati e tagliati, e servitevene ad agghiacciare ciò che volete, immergendo l'oggetto entro, indi ponendolo sopra un foglio di carta con la forchetta, finchè divenga asciutto. Si può colorire di varii colori, come con cioccolato ammollito o con pistacchi verdi; o rosso con cottura di cocciniglia, e dovendolo ammollire si riscalda un poco aggiungendo alcune goccie d'acqua.

51. – GHIACCIO BIANCO DI ZUCCHERO COTTO. — Preparate dello zucchero cotto come s'è detto sopra, ma ad un grado di meno, cioè a 37 gradi, detto alla piccola piuma, che si conosce soffiando attraverso i fori della schiumarola immersa nello zucchero, ed il sciroppo esce dall'altra parte sotto forma di globetti volteggianti; tratto dal fuoco si sbatte con una forchetta sulle pareti del tegame finchè diviene bianco; immergete entro il gateau che volete ghiacciare, levatelo ben netto colla forchetta, ponetelo sopra un foglio di carta, lasciatelo raffreddare e servitelo.

52. – GHIACCIO AL CIOCCOLATO COTTO PER VELARE. — Mettete entro un tegame un ettogr. di cacao raschiato, cinque ettogr. di zucchero bagnato coprendolo con acqua, fateli cuocere sul fuoco forte all'istessa cottura come si è detto sopra, portatelo ai 37 gradi, ossia alla piccola piuma, tratto dal fuoco, fatelo granire sbattendolo su i bordi colla forchetta, e servitevi per ghiacciare o velare dei confetti, o della pasticcieria qualunque. Si può decorarli con bombonini di varii colori. Tutti questi ghiacci cotti, se sono trop-

po spessi si aggiunge un po' d'acqua, si riscaldano, e s'imbianchiscono sbattendoli nuovamente, se sono troppo liquidi, si concentra un po' lo zucchero bollendo.

53. - GHIACCIO AL CAFFÈ. — Fate dell'estratto di caffè forte versando mezzo bicchier d'acqua bollente sopra 1 ettogramma di caffè della Moka abbrustolito e macinato di fresco, filtratelo alla tovaglia, mischiatele sufficiente quantità di zucchero bianco pesto da formare una pasta densa e colante, da potere velare qualunque gateau, dopo velato si fa prendere il lucido al forno poco caldo.

54. - GHIACCIO AL CIOCCOLATO SEMPLICE. — Ammollite al fuoco un po' di cioccolato alla vainiglia, mischiatelo con un po' d'acqua e zucchero pesto, formate una poltiglia da poter velare il pasticcetto che volete, e fateli asciugare alla stufa o al forno come sopra.

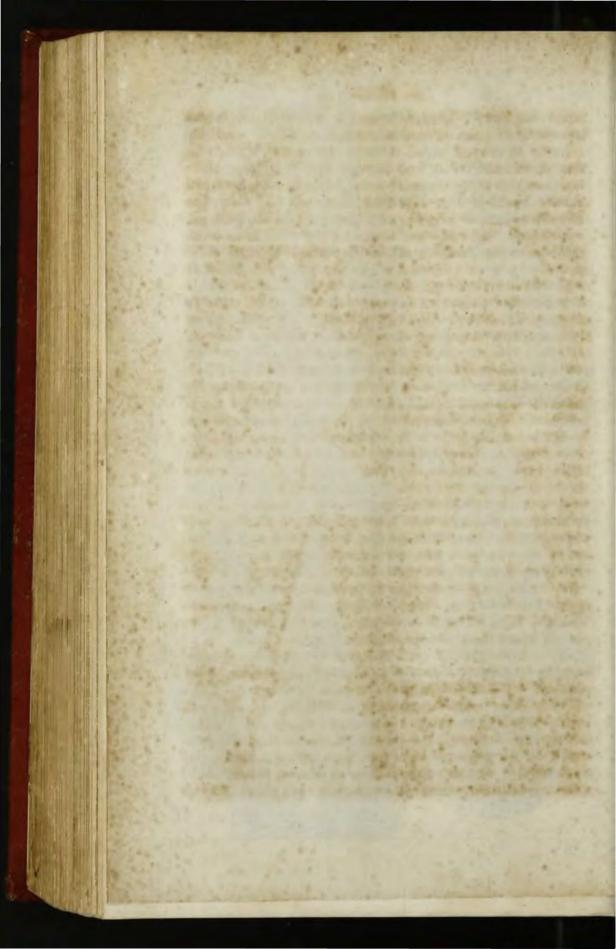
55. - GHIACCIO D'ARANCIO AL NATURALE OD AL LIMONE. — Raschiate la superficie della scorza di due aranci ben maturi con un po' di zucchero in pane, schiacciatelo, mettetelo in una terrina con il sugo dei due aranci passato alla tovaglia, mischiate dello zucchero bianco in polvere fina da fare una pasta densa da poter velare qualunque pasticcetto, e servitevi facendogli prendere il lucido al forno. Si fa allo stesso modo coi limoni.

56. - GHIACCIO AL PUNCH. — Mettete entro un tegame 10 gram. di thè perlato verde, la scorza d'un limone e di un arancio ben maturo tagliata sottilissima, versate sopra mezzo bicchiere d'acqua bollente, tenetelo ben coperto per 10 minuti, filtrate il liquido alla tovaglia, aggiungete dello zucchero bianco pesto, con mezzo bicchiere di buon rhum, e formate una pasta da poter velare la pasticcieria che si vuole, fatele prendere il lucido al forno dolce di calore.

57.-GHIACCIO ALL'ALKERMES.—Formate una pasta bagnando dello zucchero bianco pesto fino, con del liquore all'alkermes, abbastanza densa da poter velare qualunque gateau, e si fa prendere il lucido al forno dolce di calore. Si fanno pure così ad ogni sorta di liquori e vini.

58. - GHIACCIO AI LAMPONI O RIBES. — Spremete 3 ettogrammi di lamponi ben maturi o ribes entro una tovaglia, sopra una terrina, unite al sugo dello zucchero bianco pesto, e formate una pasta da velare come s'è detto sopra.

59.-GRADINATA DI PASTA DI CREDENZA GUERNITA DI MAN-

TAV. XXI

DORLE. — Fate, e spianate spessa 4 millimetri la quantità necessaria di pasta preparata come al n. 24 (V. *pasta*), tagliatene sei rotondi, di cui 1 largo 16 centim. uno di 14, uno di 12, uno di 10, uno di 8 ed uno di 6; posti sopra una lastra di rame piana ed unta, bucateli colla punta del coltello qna e là. Indi ungete ed infoderate di pasta una colonna di latta di proporzionata grossezza ed altezza come nel disegno, indorate il tutto, fateli cuocere al forno caldo moderatamente finchè di bel colore dorato, levateli, comprimete i rotondi acciocchè stiano ben piani, rendeteli ben rotondi con una lima di ferro, umiditeli con un po' d'uovo e mascherate il bordo di zucchero di varii colori, fate lo stesso della colonna dopo averla tagliata a pezzetti lunghi in proporzione come nel disegno (V. N. 6, *Tav. XXI*), attaccate i rotondi sopra a ciascun pezzo con dello zucchero cotto alla caramella di graduata grandezza. Quindi formate delle secchie da latte e da acqua od altri vasi di legno con pasta di mandorle tinta del colore di legno con un po' di cioccolato, e fatta come al n. 26 (V. *pasta*), spianata spessa 3 millim. tagliando il fondo e l'intorno delle secchie, con i cerchi di color cioccolato più scuro, e quando tutte sono fatte, fatele seccare e raffreddare, empite le più piccole d'un buon sambaione fatto spesso al vino di Malaga, e le altre ripiene d'una buona crema alla *Chantilly* al maraschino, mascherata di pistacchi verdi triti, poste su i gradini di bella figura, facendo una guernitura ai bordi dei gradini fatta di pasta sfogliata cotta bianca a forma d'anelli, o triangoli, o rotondini, attaccati con zucchero alla caramella in bell'ordine come nel disegno. Questi gradini si possono fare di carta spessa, coperti e decorati di pastigliaggio o di pastigliaggio puro, ed allora si possono conservare lungo tempo in un luogo secco e servirsene diverse volte.

1. - KIRCHQUCHEN ALL'ALEMANDA. — Sbattete entro un tegame distagnato al tiepido 5 ettogr. di zucchero bianco pesto con 10 uova intiere, un po' di cannella in polvere, quando sono ben montati, aggiungete 4 ettogram. di mollica di pane di semola raschiata e passata al setaccio, con 8 ettogr. di agriotte ben mature e raccolte di fresco, prive dei gambi e dei noccioli, mischiate tutto leggermente assieme, versatelo entro uno stampo ben unto di butirro chiarificato e coperto di pane grattugiato fino, fatelo cuocere al forno di

calor moderato circa due ore, cotto raffermo nel mezzo di bel color biondo, servitelo freddo rinversato sul piatto con tovaglia sotto.

2. - KIRSCHBROD ALLA BAVARESE. — Preparate una pasta in ogni modo come s'è detto pei tampfnudeln, dividetela a pezzetti grossi come noci, poneteli sopra una tortiera unta leggiermente, posti in un luogo tiepido, fateli levare finchè siano cresciuti quasi il doppio, fateli cuocere al forno di calor moderato, finchè cotti ben asciutti e di color dorato, levateli, raschiateli sopra leggermente con una grattugia fina, posti entro una terrina, versatevi sopra una salsa fatta in questo modo: levate il nocciolo ad 8 ettogram. di piccole ciriegie nere ben mature, ponetele in un tegame sul fuoco con 4 ettogr. di zucchero, quattro quinti di un litro di buon vino di Bordeaux o di barbera, fatele cuocere finchè ridotto a metà, pestate un poco le ossa nel mortaio, bagnatele con mezzo bicchiere di vino, passatele alla tovaglia spremendole, versatelo colle ciriegie, aggiungete 30 gram. di marzapani schiacciati, o della raschiatura dell'istesso pane, da formare una salsa piuttosto liquida, passate tutto al setaccio, fatela riscaldare, versatela sopra le micchette finchè coperte, e servitele calde.

1. - MARZAPANI SIRINGATI ORDINARII. — Sboglientate, pelate ben nette 3 ettogrammi di mandorle dolci, pestatele fine entro un mortaio bagnandole con un po' di bianco d'uovo, aggiungete 3 ettogrammi di zucchero bianco pesto fino, con un po' di scorza di limone raschiata fina, con un bianco d'uovo, mischiate tutto bene assieme, posto un foglio di carta sopra una lastra piuttosto spessa, empite la siringa, e formatevi sopra la carta i marzapani grossi come noci, fateli cuocere al forno di calore dolce, finchè cotti d' un bel color dorato, levateli, staccateli dalla carta quando son freddi, disposti sul piatto serviteli.

2. - MARZAPANI DI VARII COLORI. — Preparate 3 ettogrammi di mandorle peste come s'è detto sopra, passatele al setaccio: sbattete 5 ettogrammi di zucchero bianco pesto fino con un bianco d'uovo entro una terrina, e quando è ben montato unitegli le mandorle peste con un po' di vainiglia, dividete la pasta in tre parti, in una mischiatele un po' di carminio, nell'altra un po' di verde di spinaci (*v. ghiaccio verde*). Indi avrete una siringa con lo stampo avente un buco largo come

un maccherone, empite la siringa di pasta rossa, e formate tanti anelli larghi tre centimetri sopra fogli di carta con tortiera sotto, quindi rimettete la parte bianca, fatene un giro vicino alla rossa, e fate lo stesso della parte verde. Così tutti finiti avrete tanti anelli di tre colori, fateli cuocere al forno pochissimo caldo che non si colorino, cotti ben asciutti e freddi staccateli e serviteli. Si fanno pure di varie forme, come facendo delle piccole pallottole sul palmo della mano grosse come nocciuole, poste le une vicino alle altre di varii colori formando delle rose, corone, mezzelune, nuvole ecc.

3. – MARZAPANI GHIACCIATI ALLA REALE. — Sboglientate e pelate 3 ettogrammi di mandorle dolci, pestatele spruzzandole con un po' d'acqua d'arancio ed un po' di sugo di limone, quando tutto è pesto fino, ponetele entro un tegame distagnato sul fuoco dolce, con 3 ettogrammi di bel zucchero bianco cristallino in polvere fina, fatele asciugare tramenandole onde non s' attacchino alle pareti del tegame, e formando una sola massa, versatele sopra un foglio di carta ben spolverizzato di zucchero con un po' di vainiglia, rotolatela a bastoni grossi la punta del dito mignolo, tagliati lunghi 10 centimetri, formate tanti anelli, ben saldati, ghiacciati con un pennello di penne bagnato entro del ghiaccio reale non troppo spesso (*v. ghiaccio, n.* 43), posti sopra fogli di carta con tortiera sotto o lastra, fateli cuocere al forno pochissimo caldo, cotti coloriti biondi, levateli, staccateli freddi, e serviteli. Invece di vainiglia, si può mischiarle del cioccolato ammollito al calore, o scorza di cedrato o limone od arancio, raschiati sopra un pezzetto di zucchero in pane.

4. – MARZAPANI ALL'ITALIANA. — Mettete entro un tegame distagnato 3 ettogrammi di zucchero bianco con un bicchiere d'acqua, fatelo cuocere alla gran piuma, gettatevi entro 3 ettogrammi di mandorle peste e preparate come s'è detto sopra, tramenando sul fuoco dolce fatele asciugare finchè avrete una pasta come si è detto sopra, versatela sopra un foglio di carta spolverizzato di zucchero, spianatela, e tagliate tanti rotondi larghi uno scudo, accoppiateli due a due, umiditi d' uovo sbattuto, con trammezzo grosso quanto una nocciuola di marmellata; indi sbattete un bianco d' uovo in neve ferma, mischiategli un ettogramma di zucchero, un po' di cannella, e fatene uno strato sopra, facendo sopra una ghirlanda di pistacchi pelati verdi e tagliati in due,

posti sopra un foglio di rame con carta sotto, fateli cuocere al forno poco caldo, che siano cotti senza colorire i pistacchi, staccateli freddi e serviteli.

5. - MARZAPANI AL CIOCCOLATO. — Preparate una pasta tutta finita e cotta come s'è detto sopra, indi fate ammollire alla bocca del forno un ettogramma di cioccolato alla vainiglia, impastatelo entro un tegame distagnato o di terra con un bianco d'uovo, mischiatene due terzi con la pasta di mandorle, spolverizzatela di zucchero, spianatela spessa 4 millimetri, formate i marzapani dando loro la forma che volete, come d'anelli, scudi, mezzelune; indi mischiate l'altro terzo di cioccolato avanzato con 30 grammi di zucchero ed un po' di bianco d'uovo, sbattetelo bene come un ghiaccio reale, e fatene uno strato sopra ai marzapani, mascherateli con dello zucchero bianco rotto in grana uguale, posti sopra un foglio di rame con carta sotto fateli cuocere al forno di calor dolce, finchè ben asciutti, levateli, staccateli; e quando sono freddi serviteli.

6. - MARZAPANI DI MANDORLE AMARE (AMARETTI). — Sbogliențate e pelate 2 ettogrammi di mandorle dolci con 1 ettogramma di mandorle amare, fatele seccare bene, pestatele nel mortaio bagnandole con un po' di bianco d' uovo, finchè sono ben fine. Quindi sbattete 9 ettogrammi di zucchero bianco in polvere fina con un bianco d'uovo incirca, aggiungete le mandorle, mescolate bene formando così una pasta piuttosto densa, formatene tante pallottole grosse come una prugna, adagiate sopra dei fogli di carta con una lastra di rame sotto, umiditele un poco leggiermente sopra toccandole col pennello un po' umidito d'acqua, fatele cuocere al forno pochissimo caldo, finchè cotte di bel color biondo, non troppo buffate, morbide nel mezzo, levatele, lasciatele raffreddare, staccatele e servitele. Si possono fare d'ogni sorta di grossezza.

7. - MARZAPANI AI PISTACCHI COL ZUCCHERO IN GRANA. — Sboglientate, pelate, fate seccare 3 ettogrammi di pistacchi, pestateli bagnandoli con un po' di bianco d'uovo, passateli al setaccio, posti in un tegame distagnato sul fuoco dolce, con 3 ettogrammi di zucchero bianco in polvere fina, fateli asciugare tramenandoli finchè toccandoli non s'attacchino più alle dita, versateli su carta, spolverizzati di zucchero, spianateli, tagliateli di varie forme, indorateli all'uovo, e met-

tetevi sopra un po' di zucchero in grana, fateli cuocere e serviteli. Si fanno allo stesso modo alle avellane.

8. - MARZAPANI ACCOPPIATI ALLE CONFETTURE. — Sbo-glientate e pelate e fate seccare 3 ettogrammi di mandorle, pestatele bene nel mortaio bagnandole con del bianco d'uovo poco per volta, aggiungete 4 ettogrammi di zucchero bianco, pestate tutto ben fino, mischiatevi 4 bianchi d'uovo montati in neve ferma, e così avrete una pasta un po' ferma, fatene tante pallottole grosse come noci, poste sopra fogli di carta con lastra di rame sotto, umiditele un poco col pennello di penne umido d'acqua, fatele cuocere al forno poco caldo, finchè cotti di bel colore, levateli, staccateli, quando sono freddi, fate loro un buco al dissotto, ed empiteli di marmellata, o confetture, o crema pasticciera, accoppiateli due a due assieme, posatevi un po' di ghiaccio reale tutto all'intorno alla giuntura, posti un momento al forno, serviteli freddi o caldi.

9. - MARZAPANI (MACARONS) AI FIORI D'ARANCIO. — Sbo-glientate, mondate 2 ettogrammi di mandorle dolci, fatele seccare bene, pestatele con 60 grammi di fiori d' arancio pralinati con un po' di bianco d'uovo, finchè ben fine, mischiatele 6 ettogrammi di zucchero bianco in polvere fina, aggiungendo un po' di bianco d'uovo ancora se fa bisogno, finchè da formare una pasta piuttosto soda, fatene delle pallottole col palmo della mano umidito d'acqua, grosse come noci, poste su carta con fogli di rame sotto, fatele cuocere al forno poco caldo, finchè cotte di bel color dorato, levatele, staccatele, e quando sono fredde servitele.

10. - MARZAPANI SOUFFLÉS AL CIOCCOLATO. — Sbattete 3 ettogrammi di zucchero bianco in polvere con un bianco e mezzo d'uovo, finchè ben montato entro una terrina, aggiungete un ettogramma di cioccolato raschiato ed ammollito al calore del forno, mischiatelo bene assieme, e così avrete una pasta piuttosto soda, rotolatela sul tavolo spolverizzato di zucchero, tagliatela a pezzetti, formate delle pallottole sul palmo della mano umido d'acqua, ponetele sulla carta o dentro delle cassette piccole di carta con un foglio di rame sotto, fatele cuocere al forno pochissimo caldo finchè rafferme al tatto, lucide, levatele, e servitele. Si fanno allo stesso modo al rosso mischiando un po' di rosso di cocciniglia ed un po' d'essenza di rose, o verde con un ettogramma

di pistacchi seccati e pestati. Si puòdar loro qualunque gusto.

11. - MARZAPANI AL GHIACCIO REALE. — Sbattete entro una terrina 2 ettogrammi di zucchero bianco in polvere con un bianco d' uovo abbondante finchè è ben montato. Indi sboglientate, mondate e seccate un po' bionde un ettogramma di mandorle dolci, mischiatele intiere collo zucchero, unendovi qualche gusto a piacere, prendetene 2 o 3 col ghiaccio, formando delle pallottole, poste su carta con una lastra di rame sotto, fatele cuocere al forno dolce, finchè cotte di bel colore bionde, rafferme, levatele, staccatele fredde e servitele. Si fanno pure così ai pistacchi, alle avellane, alle noci fresche, ecc.

12. - MARZAPANI LEGGIERI. — Sboglientate, mondate e tagliate a filetti 3 ettogrammi di mandorle dolci, mischiatele bene con un ettogramma di zucchero bianco in polvere con un po' di bianco d'uovo, fatele seccare al forno un po' colorite. Quindi sbattete 15 minuti entro una terrina 7 ettogrammi di zucchero bianco in polvere, con due bianchi d'uovo incirca, finchè è ben montato, mischiate le mandorle fredde assieme, e formate colle mani umide d'acqua delle pallottole grosse come piccole noci, ponetele sulla carta con un foglio di rame o latta sotto, umiditele d'un po' d' acqua col pennello di penne, fatele cuocere al forno pochissimo caldo finchè cotte di bel color dorato, rafferme nel mezzo, levatele, staccatele, e quando sono fredde servitele. Si fanno allo stesso modo con pignoli intieri ben netti, o pistacchi verdi.

13. - MARZAPANI LEGGIERI ALLE AVELLANE. — Fate abbrustolire adagio 2 ettogrammi d'avellane sgusciate entro un tegame distagnato finchè si stacchi la pelle e siano secche, appena bionde, rendetele ben nette dalla pelle, pestatele fine bagnandole con un po' di bianco d'uovo, aggiungete 2 ettogrammi di zucchero bianco ed un piccolo bianco d'uovo e formate pestando una pasta un po' soda. Sbattete per 15 minuti 4 ettogrammi di zucchero bianco in polvere entro una terrina, con un bianco d'uovo incirca, finchè ben montato, mischiate le avellane, e formate delle pallottole o d'altre forme se volete, finitele, fatele cuocere come s'è detto sopra, e servitele. Si fanno pure allo stesso modo di mandorle o pistacchi o noci fresche.

14. - MERINGHE ALLA VAINIGLIA. — Sbattete 6 bianchi d'uovo entro un bacino distagnato con un mazzetto di fili

di ferro o d'ottone o di vimini; ben montati in neve ferma mischiatevi subito 3 ettogrammi di zucchero in polvere fina leggiermente unito con un po' di vainiglia in polvere; formate le meringhe con il cucchiaio o con un cartoccio di carta pecora facendole grosse come noci, aventi la forma d'un mezzo uovo, tutte ben uguali, ponendole sopra delle fascie di carta, spolverizzatele bene di zucchero, ponetele sopra degli assi di legno un po' umiditi e ben strofinati, mettetele al forno pochissimo caldo, fatele cuocere adagio, finchè d'un bel colore dorato, rafferme al tatto, traetele dal forno, staccatele, vuotatele leggiermente senza guastarle, poste sopra un setaccio, rimettetele al forno appena un po' caldo, fatele seccare, levatele, lasciatele raffreddare, empitele d'una buona crema alla *chantilly* alla vainiglia, accoppiatele due a due ben uguali (*v. n.* 1, *tav.* XXII), e servitele; se non si usano subito bisogna conservarle in un luogo tiepido.

15. - MERINGHE PICCOLE AI PISTACCHI. — Preparate i bianchi d'uovo col zucchero tutto finito come sopra, e formate le meringhe grosse come uova di piccioni sopra la carta, spolverizzatele sopra con un po' di pistacchi triti fini e ben verdi, poste sopra gli assi, fatele cuocere adagio, finitele, e servitele allo stesso modo al gusto del limone.

16. - MERINGHE A CONO. — Preparate la pasta a meringhe come sopra al n. 14 tutta finita; avrete 18 coni fatti di latta colla base larga 4 centimetri ed alti 6 (*v, n.* 13, *Tav.* I), ungeteli di butirro, inzuccherateli, empite di detta pasta un cartocchio di carta pecora, fatene un cordone dal fondo all' intorno del cono sino alla cima (*v. n.* 2, *Tav.* XXII), spolverizzateli di zucchero, e fateli cuocere sopra una tortiera unta ed inzuccherata, ponetele al forno dolce finchè cotte bionde ben asciutte, levatele, staccatele dagli stampi, e servitele fredde guernite di crema alla *chantilly* al cioccolato.

17. - MERINGA GROSSA ALLA SICILIANA. — Preparate la pasta da meringhe come s'è detto sopra al n. 14, tutta finita. Indi tagliate quattro rotondi di carta l'uno più piccolo dell'altro, e formatevi sopra tante meringhe le une vicino alle altre in forma di cerchio, l'uno più piccolo dell' altro, spolverizzateli bene di zucchero, fateli cuocere sopra degli assi come al n. 14, finchè cotti biondi e ben asciutti, levateli, rovesciateli sopra un foglio di carta, vuotateli senza guastare i cerchi, rimetteteli al forno finchè siano ben asciutti, e

levateli. Avrete un cartoccio fatto di carta spessa cucito e tagliato uguale che stia diritto, ed abbastanza grande da formare la piramide alla meringa (*v. n* 3, *tav.* XXII), ungetelo bene di butirro chiarificato, inzuccheratelo, posto sopra una tortiera, fategli un cordone di pasta a meringa tutto all'intorno dal fondo sino alla cima, come s'è detto sopra pei piccoli coni, spolverizzatela bene e fatela cuocere allo stesso modo ben asciutta, levate e staccate la carta adagio senza guastare la meringa; disponete sul piatto il cerchio più grande delle meringhe con la tovaglia sotto, empitele colme d'una buona crema alla *chantilly* profumata all'arancio, ponete sopra il secondo cerchio di meringhe, e così di seguito, empitene il mezzo di crema in forma piramidale, ponete sopra la meringa fatta a piramide, decoratela di crema con un cartoccio, e finitela di bella figura come nel disegno.

18. - MERINGA ALLA FIORENTINA. — Fate un bordo di pasta frolla, tutto finito e cotto come s'è detto per le pere al N. 92 (V. *Pere*), copritelo con della pasta a meringhe gettando dei pistacchi verdi triti sopra, fatelo cuocere nuovamente di bel color biondo al forno, ponetelo sopra un piatto con una tovaglia sotto. Indi sbattete un litro e mezzo di buon fior di latte doppio con 10 gram. di gomma dragante in polvere finissima, finchè montato in neve ben ferma, mischiatene la metà con un buon bicchiere di Maraschino, un ettogr. di zucchero, e versatelo nel bordo in forma piramidale. Poscia dividetene l'altra metà in due parti, mettete entro l'una 60 gram. di cioccolato alla vainiglia raschiato fino, e nell'altra un mezzo bicchiere d'alkermes, ed in ambe le parti 60 gram. di zucchero. Quindi avrete 3 dozzine di cialde od oblii fatti a cartoccini (V. *Cialde*, N. 71), empitene la metà con un cartoccio di carta pieno di crema al cioccolato, e l'altra metà di crema all'alkermes, impiantatele tutte all'intorno della crema nel bordo formando così una bella piramide (V. N. 4, *Tav.* XXII), decorate il bordo con un po' di crema tinta rossa, e servitela.

19. - MERINGHE ALL'ITALIANA (PETITS FOURS). — Mettete entro un tegame distagnato 3 ettogr. di zucchero in pane rotto, con un bicchiere d'acqua, fatelo cuocere al gran filo (V. *Cottura dello zucchero*), giunto al punto traetelo dal fuoco, lasciatelo un po' raffreddare, fregatelo un poco intorno alle pareti del tegame. Intanto sbattete 3 bianchi d'uovo

in neve ferma, mischiateli entro lo zucchero, tutto ben unito, formate delle piccole meringhe grosse come uova di piccioni sopra fogli di carta, ponetele sopra degli assi, fatele cuocere al forno pochissimo caldo, finchè rafferme senza colorirsi, ben asciutte, oppure fatele seccare nella stuffa calda, staccatele dalla carta, fate loro un piccolo buco, accoppiatele due a due con un po' di marmellata nel mezzo, disposte sul piatto tenetele al tiepido sino al momento di servirle.

20. - MELE AL RISO COL SCIROPPO RIDOTTO AL LIMONE. — Mondate e lavate 4 ettogr. di riso, ponetelo in un tegame sul fuoco con dell' acqua, fatelo bollire 5 minuti, scolate l'acqua, aggiungete un litro di fiore di latte con un po' di sale, la scorza sottile d'un limone, due ettogr. di zucchero, 30 gram. di butirro fresco, fatelo cuocere adagio finchè è cotto tenero. Avrete 12 belle mele ranette, levate loro i semi e le parti dure con uno stampo di latta al didentro senza guastare la loro figura, pelatele ben liscie, fatele cuocere entro un sciroppo fatto con 2 ettogr. di zucchero, 2 bicchieri d'acqua, un po' di scorza di limone, cotte adagio ben intiere, ridotte al sciroppo; finite il riso, mischiandogli 30 gram. di butirro fresco, levate la scorza di limone, versatelo sul piatto piuttosto sodo, dategli la forma d'un turbante col manico d'un cucchiaio, disponete le mele sopra di bella figura (V. N. 5, *Tav. XXII*), staccate il sciroppo, e versatelo sopra, decoratele con un po' di pistacchi verdi e servitele calde.

21. - MELE ALLA CONDÉ. — Tagliate in due e pelate 8 belle mele ranette nettate dalle parti dure e dai semi, fatele cuocore al sciroppo come s'è detto sopra, indi sboglientate, pelate e pestate 3 ettogr. di mandorle, bagnate con 4 bicchieri d'acqua, passatele al setaccio od alla tovaglia spremendo. Preparate 2 ettogr. di riso cotto un momento nell' acqua come sopra al N. 20, scolate l'acqua, aggiungete il latte di mandorle, con un ettogr. di zucchero, un po' di cannella in polvere, un pizzico di sale, 30 gram. di butirro, fatelo cuocere adagio finchè cotto tenero, piuttosto denso, versatelo sul piatto dandogli la forma d'uno zoccolo (V. N. 7, *Tav. XXII*), spolverizzatelo di marzapani schiacciati e passati al setaccio, adagiate le mele sopra in corona, guernite di mandorle tagliate in due, ghiacciatele bene col sciroppo ridotto con un po' di marmellata d'albicocche, e servitele calde.

22. - MELE ALLA MARMELLATA D'ALBICOCCHE CON CROSTINI.

— Preparate 8 mele ranette grosse tagliate in tre parti per lungo, pelate, nettate, cotte al sciroppo ridotto come s'è detto sopra, ponetele sul piatto in corona con dei crostini di pane tramezzo tagliati larghi 3 centim., lunghi 4, e spessi 3 millim., fritti biondi nel butirro, staccate il sciroppo con un po' di marmellata d'albicocche, versatela sopra, e servitele calde o fredde.

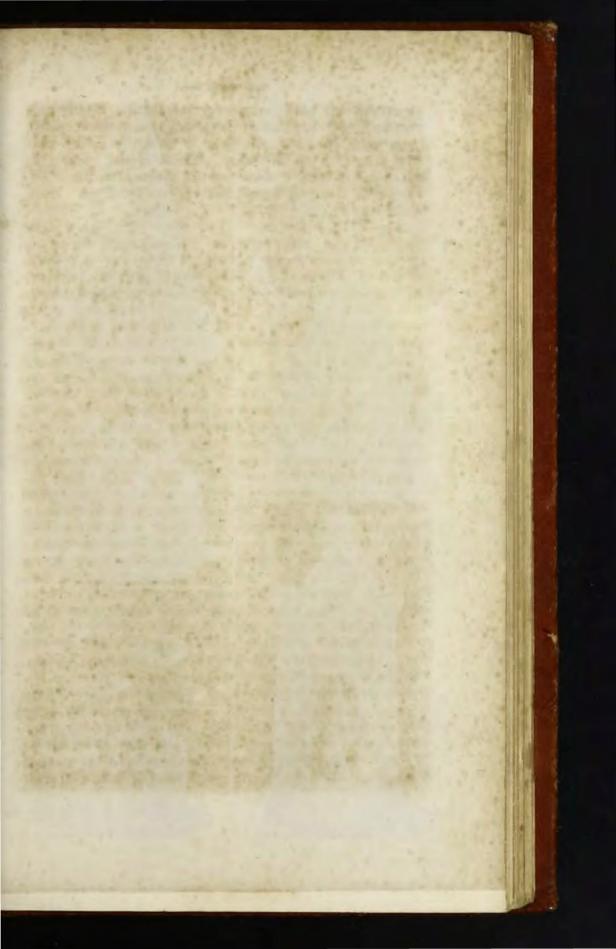
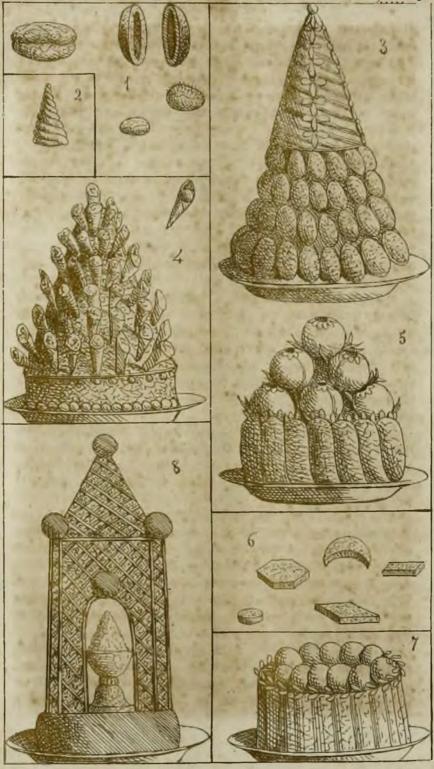
23. - MELE MERINGATE. — Fate cuocere 12 mele ranette tagliate in due, pelate e nettate dai semi, cotte tenere con 2 ettogr. di zucchero, 2 bicchieri d'acqua, un po' di scorza di limone, ridotte a sciroppo, ponetele sul piatto profondo in forma di piramide, od entro un bordo di pasta frolla come per le pere al N. 92 (V. *Pere*), e copritele d'una pasta a meringhe, decoratela e cuocetela allo stesso modo del detto numero, e servitele calde.

24. - MELE ALLA CASALINGA. — Mettete entro un tegame largo e piatto 10 mele ranette pelate e nettate dai semi, con 60 gram. di butirro fresco, 2 ettogr. di zucchero, un po' di cannella, fatele rosolare un poco, bagnatele con un bicchiere d'acqua, copritele, fatele cuocere tenere ed adagio onde restino intiere di bel color dorato, ridotte a sciroppo, disponetele sul piatto in corona, versatevi sopra il sciroppo e servitele calde.

25. - MICHETTE FROLLE DI PASTA DI MELIGA ALLA PIEMONTESE. — Impastate 4 ettogr. di farina di meliga recentemente macinata e setacciata fina, con 3 ettogr. di butirro fresco, 2 ettogr. di zucchero bianco pesto, 3 rossi d'uovo cotti duri e passati al setaccio, un uovo intero, un po' di scorza di limone trita, e fate una pasta unendo tutto assieme; formate delle michette, poste sopra una tortiera unta, indoratele coll'uovo, fatele cuocere al forno di calor dolce, finchè cotte di bel color dorato, levatele e servitele fredde o tiepide.

26. - MODO DI FARE IL COLOR ROSSO. — Fate bollire 30 gram. di cocciniglia schiacciata fina entro 3 bicchieri d'acqua, bollita e ridotta di due terzi, aggiungete 15 gram. di cremore di tartaro con altrettanto d'allume in polvere, fate bollire tutto assieme per 15 minuti, aggiungete 60 gram. di zucchero in pane, filtratelo alla tovaglia, ridotto a sciroppo, mettetelo entro un' ampollina, e servitevi all'occorrente.

27. - MODO DI FARE DIVERSI COLORI AD USO DELLE SOSTANZE ALIMENTARI. — Il giallo si prepara facendo bollire 30 gram.

1
2
3
4
5
6
7
8

di zafferano, 60 gram. di zucchero in pane, 3 gram. d'allume con mezzo bicchiere d'acqua, ridotta a metà, filtrate il tutto ad un pannolino, mettetelo entro un' ampollina e servitevi all' occorrente. — Mischiando un po' di rosso col giallo avrete il colore d' arancio. — Il verde si prepara come pel ghiaccio al verde di primavera (V. *Ghiaccio*, N. 46). — Si prepara un violaceo col sugo del fiore pensiero preparandolo allo stesso modo del verde di spinaci, aggiungendo un po' d' allume in polvere e del zucchero ridotto a sciroppo. Si conserva come il rosso (V. Sopra). — Si fa il bruno con un po' di zucchero colorito abbruciato rosso e fatto in sciroppo. — Si fa ancora un color rosso facendo cuocere alla gran piuma 4 ettogr. di zucchero, gettandovi entro 2 ettogr. di sugo d'uva lacca ben matura, schiumato bene, passato, e lasciato raffreddare, mettetelo in una bottiglia turandola.

28. – MODO DI COLORIRE IL ZUCCHERO IN GRANA DI DIVERSI COLORI. — Prendete la quantità di zucchero in grana ben uguale che volete colorire, con uno dei suddetti colori, versatene un poco nel mezzo dello zucchero , sfregatelo colle mani finchè la tinta sarà ben unita, e sarà più o meno colorito secondo la quantità che ne avrete messo, posto sopra un foglio di carta, fatelo seccare al calore dolce, sfregatelo e servitevi all'occorrente.

29. – MODO DI COLORIRE LE MANDORLE. — Sboglientate, pelate e tagliate a fette sottili o tritate secondo l'uso cui le avrete destinate , fatele seccare un poco , e coloritele allo stesso modo dello zucchero, fatele asciugare, e servitevi all' occorrente.

1. – NOUGAT VERGINE BRILLANTE AL ZUCCHERO FILATO. — Sboglientate 60 gram. di mandorle dolci, pelatele e tagliatele per lungo a fette sottilissime, fatele seccare senza colorirsi; fate lo stesso di 30 gram. di pistacchi verdi, dividete le mandorle in due parti, coloritene una parte di rosso vivo, fatele seccare, e mischiate tutto assieme. Quindi tagliate un foglio di carta come la facciata del disegno (V. N. 8, *Tav. XXII*), posto sopra una tavola di marmo o lastra di rame spessa e ben netta, attaccate all'intorno del bordo della carta sopra la tavola o lastra dei cordoncini di pasta, segnando così i confini della carta, e così pure alla porta; levate la carta, ungete con un po' d'olio fino la lastra o

marmo. Fate cuocere alla caramella 5 ettogr. di zucchero come per la Sultana di zucchero filato (V. *Sultana*), giunto il punto di sua cottura, traetelo dal fuoco, lasciatelo un momento a raffreddare; bagnatevi entro il manico d'un coltello, o con un cucchiarino formate tanti fili incrocicchiati grossi come filo spago sul marmo o lastra in luogo della carta ; gettatevi sopra dei pistacchi o mandorle qua e là da per tutto uguale, e ponete di nuovo dello zucchero filato sopra, da formare una specie di gratella trasparente, lasciatelo raffreddare, levatelo; fatene quattro facciate allo stesso modo, attaccatele assieme (V. *Disegno*). Filate fino un po' d'istesso zucchero, guernite gli angoli e le porte, facendo le pallottole (V. N. 8, *Tav.* XXII), ponetelo sul piatto con nel mezzo una coppa cotta di pasta da timballe mascherata di zucchero colorito, piena di crema alla *Chantilly*, o di qualunque altra crema, purchè sia fredda.

1. - PASTA SFOGLIATA PER VOL-AU-VENT, PASTICCIETTI, TORTE, RISSOLES, ECC. — Ponete 8 ettogram. di farina bianca di prima qualità setacciata sopra il tavolo da pasta, fate un buco nel mezzo allargando la farina, mettetevi 45 gram. di butirro, 2 rossi d'uovo, 20 gram. di sale, due bicchieri più o meno d'acqua, riunite adagio la farina senza lasciare uscire l'acqua, e formate bene una pasta un po' molle, ben impastata liscia, morbida, che non s'attacchi alla tavola. Quindi impastate 8 ettogr. di buon butirro fresco nell'acqua con un po' di ghiaccio nell' estate, o sopra una tovaglia bagnata nell' acqua nell' inverno e stesa sulla tavola, e fate in modo che il butirro deve trovarsi impastato liscio, morbido come la pasta, piuttosto sodo che molle, e se per caso è granuloso, passatelo al setaccio, rimpastatelo di nuovo, asciugatelo bene con una tovaglia. Quindi allargate collo spianatoio un poco la pasta, ponete nel mezzo il butirro schiacciato alquanto, ripiegate sopra i quattro lati della pasta, fate che il butirro resti chiuso, spianatela lunga e larga uguale dappertutto, e spessa 6 millimetri, e ripiegata in tre, spolverizzatela di farina, spianata, ripiegatela di nuovo in tre, e si fa il più presto possibile, mettetela fra due tortiere con carta sotto e sopra la pasta, ponetela sopra il ghiaccio con ghiaccio sopra, lasciata 10 minuti , spianata , ripiegatela in tre per due volte come s'è fatto sopra , riposta nuovamente fra il ghiaccio per 10 minuti, spianatela di nuovo

due volte e ripiegata in tre, riponetela sul ghiaccio. S'impiega soltanto il ghiaccio nella stagione estiva, e così avrete una buona e bella pasta, spianata 6 volte, ripiegata in tre, che resta con 18 ripieghi. Siccome questa pasta più presto è fatta, riposata 10 minuti, e subito impiegata, e fatta cuocere, riesce migliore, per *vols-au-vent*, torte, pasticcetti, ecc., e perciò è meglio avere pronto il butirro, ed il forno quasi caldo, avanti d'incominciarla.

2. – **PASTA** SFOGLIATA DI GRASSA DI BUE IN MANCANZA DI BUTIRRO. — Prendete 8 ettogr. di grassa di rognone di bue bianca, farinosa, nettata dai nervi e dalla pelle, trita e pestata nel mortajo, mischiando un ettogr. d'olio fino d'oliva poco per volta, e ciò fa che avrete una pasta molle e morbida come il butirro, passatela al setaccio, rimpastata sopra una tovaglia umida. Quindi formate una pasta con 8 ettogr. di farina bianca, 2 rossi d'uovo, 20 gram. di sale, un pezzetto di grassa, 2 bicchieri d'acqua, bene impastata, allargatela, mettete nel mezzo la grassa, ben chiusa, spianata e ripiegata in tre, finitela e fatela in ogni modo come s'è detto sopra, e servitevi all'occorrente come l'altra. Questa pasta di grassa va mangiata scottante, poichè è migliore calda che fredda. Si fa allo stesso modo di grassa di rognone di vitello, ma si mischia più poco olio, e si fa ancora con grassa mischia con un po' di strutto.

3. – **PASTA** SFOGLIATA ALL'OLIO FINO D'OLIVA PEI GIORNI DI DIGIUNO. — Mettete 4 ettogr. di farina bianca sopra la tavola, fatevi il buco, e mettete 1 ettogr. d'olio, 8 gram. di sale, un bicchiere di vino bianco, o d'acqua con sugo di limone, e formate una pasta liscia, lasciatela riposare un 15 minuti, spianatela, ripiegatela in tre come s'è detto sopra al N. 1, facendo penetrare 2 ettogr. d'olio, ungendo col pennello di penne ogni foglio di pasta nel ripiegarla, seguendo così finchè avrete fatto penetrare tutto l'olio. Questa pasta serve per *rissoles*, *gateaux d'Artois*, *gateaux fourrés* alla melata, fritta con olio bollente, sgocciolata e spolverizzata di zucchero e cannella in polvere. Questa pasta fatta in ogni modo va mangiata calda.

4. – **PASTA** BRISÉE O MEZZA PASTA SFOGLIATA PER RISSOLES, GATEAUX FOURRÉS, ECC. — Posti sul tavolo 4 ettogr. di farina bianca setacciata, fatele il buco nel mezzo, mettetele 3 ettogr. di butirro impastato liscio, 3 rossi d'uovo, 8 gram.

di sale, mezzo bicchiere d'acqua, e formate una pasta, unendo leggiermente bene tutto insieme, spianatela, ripiegatela in tre per tre volte, come s'è detto della pasta sfogliata al N. 1 e servitevene per timballe, crostate, ecc.

5. – PASTA per timballe d'ogni genere. — Prendete 6 ettogr. di farina bianca setacciata, fatele il buco nel mezzo, mettete 3 ettogr. di butirro fresco, 2 rossi d'uovo, 8 gram. di sale, mezzo bicchiere d'acqua, riuniti, formate una pasta liscia, morbida e cedevole al tatto. Questa pasta serve pure per diverse crostate.

6. – PASTA per pasticci caldi e freddi. — Ponete sul tavolo 7 ettogr. di farina, 4 rossi d'uovo, 2 ettogr. di butirro, un bicchiere d'acqua, 10 gram di sale, mischiati assieme, e ben unita, formando una pasta soda, inviluppata un 15 minuti in una tovaglia, rimpastata di nuovo senza stracciarla, e spianata secondo il bisogno; se è ben fatta, deve restare liscia e ritta in piedi facilmente, onde fare lunghe fascie per i pasticci. Quando questa pasta diventa coriacea, che non si può spianare, come qualche volta succede, allora dicesi pasta abbruciata, e si rimedia tagliando la pasta a pezzetti, umiditi appena con un po' di acqua, ed inviluppati un 10 minuti in una tovaglia un po' umida, rimpastata di nuovo finchè diverrà liscia, e servitevi all'occorrente.

7. – PASTA di meliga al limone. — Dose: 3 ettogr di farina di meliga macinata di fresco, setacciata e di buon odore, 1 ettogr. di farina bianca, 2 ettogr. e 30 gram. di zucchero in polvere, 3 ettogr. di butirro fresco, due uova non troppo grosse e fresche, la raschiatura della scorza di un limone, un leggier pizzico di sale, unite tutto assieme, e formate una pasta ben unita; formate dei bastoncini grossi il dito pollice, tagliateli lunghi 6 centim., ma prima rotolati sopra la tavola infarinata, disponeteli sopra una teggbia di rame ben netta, leggiermente unta, distanti 2 centim. l'uno dall'altro, indorateli d'uovo sbattuto col pennello di penne, tagliateli un poco sopra per lungo, e fateli cuocere al forno non troppo caldo, cotti d'un bel color dorato, serviteli caldi o freddi.

8. – PASTA di meliga ghiacciata alla reale. — Preparate una pasta finita come sopra, rotolatela lunga ed appianata spessa 2 centimetri e larga 5; indi mischiate un

ettogramma di zucchero con un po' di bianco d'uovo, ben sbattuto spesso, versatelo sopra la pasta dappertutto, e tagliatela per traverso in pezzetti larghi 2 centimetri, disponeteli sopra la tortiera netta ed un po' unta, distanti 2 centimetri l' uno dall' altro, fateli cuocere al forno poco caldo, finchè cotti dorati, serviteli freddi o caldi.

9. – PASTA DI MELIGA SIRINGATA ALLA CANNELLA. — Fate una pasta di meliga come s'è detto al n. 7, ma invece di limone, mettete della cannella in polvere, mettetela entro la siringa col buco dello stampo ovale e dentellato (*v. n.* 1, *Tav.* XXIII), od altri stampi a vostro piacere, fate passare la pasta sopra la tortiera un po' distanti gli uni dagli altri, dando loro la forma d'un ferro da cavallo, d'un S, o d'anelli, o rette; indorateli d' uovo sbattuto col pennello di penne, fateli cuocere nel forno poco caldo, finchè cotti d'un bel color dorato, serviteli caldi o freddi.

10. – PASTA FROLLA ALL'ITALIANA. — Dose: 5 ettogrammi di farina bianca setacciata, 4 ettogrammi di butirro fresco, 3 ettogrammi di zucchero bianco in polvere, 2 uova intiere ed un rosso, un pizzico di sale, riunite tutto assieme, e formate una pasta ben unita, quindi datele ogni sorta di forma come s'è detto sopra della pasta di meliga (*v.n.*1, *Tav.*XXIII), ghiacciatele, fatele cuocere e servitele allo stesso modo.

11. – PASTA FROLLA AL CIOCCOLATO. — Dose: 5 ettogrammi di farina bianca setacciata, 3 ettogrammi e 60 grammi di butirro fresco, 3 ettogrammi di zucchero bianco in polvere, 3 uva intiere, e formate una pasta unita tutta assieme, con un pizzico di sale; indi ponete 1 ettogramma di buon cioccolato entro un tegame alla bocca del forno ad ammollire; appena molle tutto uguale nel mezzo, raffreddato un poco, mischiatelo ben unito colla pasta, e formate dei bastoni, passandola alla siringa per il buco dello stampo dentellato ed ovale, lunghi un decimetro, poneteli sopra la tortiera unta di butirro un po' distanti gli uni dagli altri; indorateli coll'uovo, e fateli cuocere al forno non troppo caldo, come la pasta di meliga, cotti al punto, serviteli caldi o freddi. Si possono fare in ogni forma come s'è detto della pasta di meliga sopra al n. 9.

12. – PASTA FROLLA ALLE MANDORLE ABBRUSTOLATE. — Preparate una pasta come sopra al n. 10, aggiungete 2 ettogrammi di mandorle dolci abbrustolate in un tegame dista-

gnato di credenza, tramenate sul fuoco dolce, finchè un po' secche, e bruna la pelle, levatele, nettatele dalla pelle strofinandole in una tovaglia, pestatele nel mortaio leggiermente, passatele allo scolatoio di latta coi buchi grandi come lenticchie, mischiatele alla pasta con due rossi d'uovo di più, e fatela in ogni forma come bastoni, anelli, passandola alla siringa, disponeteli sopra la tortiera un po' distanti gli uni dagli altri, indorateli coll'uovo sbattuto, fateli cuocere come s'è detto della pasta di meliga (v. sopra n. 9) e serviteli.

13. - PASTA FROLLA PER BORDI E CROSTATE D'OGNI GENERE. — Dose: 6 ettogr. di farina bianca setacciata, 4 ettogr, di butirro fresco, 3 ettogr. di zucchero bianco in polvere, 2 uova intiere e 2 rossi, un pizzico di sale; riunite tutto assieme, e formate una pasta ben unita, e servitevi all' occorrente.

14. - PASTA FROLLA ALLE MANDORLE PESTE. — Preparate una pasta come s'è detto al N. 10 (pasta frolla all'italiana), ma invece di uova intiere mettete 5 rossi, indi pelate 3 ettogr. di mandorle dolci prima sboglientate nell'acqua, ben nette, pestatele nel mortaio, bagnate un poco con del bianco d'uovo, passatele al setaccio, mischiatele con la pasta, e fatela della forma che volete, come s'è detto della pasta di meliga, fateli cuocere e serviteli allo stesso modo. — Si possono ghiacciare col zucchero ad ogni gusto.

15.-PASTA (PATE À CHOUX) FARCITA E GHIACCIATA. — Dose: 2 ettogram. di farina bianca di prima qualità setacciata fina, 8 uova fresche, 60 gram. di butirro, 2 bicchieri d'acqua, un pizzico di sale, 15 gram. di zucchero; ponete il tegame sul fuoco con l'acqua, il butirro, il sale, lo zucchero, quando bolle mettete la farina tramenando forte, e formate una pasta un po' molle ben liscia, fatela asciugare un poco sul fuoco dolce, lasciatela raffreddare un poco, mischiate le uova due alla volta, e tramenate bene fino all' ottavo più o meno secondo la grossezza delle uova; quindi ungete di butirro una teggbia o tortiera di rame, e fate sopra delle pallottole di pasta grosse come noci, un po' distanti le une dalle altre, oppure passatela alla siringa collo stampo del buco largo due centim. e fateli allo stesso modo, indorateli con dell' uovo sbattuto, fateli cuocere al forno caldo moderatamente, cotti d'un bel color dorato, e ben asciutti, farciteli con una crema pasticciera o marmellata, tagliandoli un po' da una parte, introducendo la crema con un cartoccio di carta. Quindi

avrete del ghiaccio al caffè (V. N. 53 *Ghiaccio*), bagnateli entro dalla parte curva con una forchetta e poneteli sopra una gratella di fili di ferro o d'ottone ben netta, metteteli un momento al forno non troppo caldo finchè siano lucidi, e serviteli appena freddi. — Questa pasta prende varii nomi, cambiando la farcia ed il ghiaccio.

16. – PASTA PER PICCOLI PANI ALLA DUCHESSA (PETITS PAINS À LA DUCHESSE). — Dose: 2 bicchieri d'acqua, 60 gram. di butirro, 2 ettogr. di farina bianca setacciata, 60 gram. di zucchero, un po' di sale, 6 uova intiere circa, la scorza sottile d'un limone trita, ponete l'acqua, il butirro, il sale, lo zucchero e il limone entro un tegame sul fuoco, e quando bolle, formate una pasta con farina e uova in ogni modo come s'è detto sopra, spolverizzate il tavolo leggiermente di farina, e formate dei bastoni rotolati grossi il dito pollice, tagliateli lunghi 5 centim. arrotondati alle due estremità (V. N. 2, *Tav.* XXIII) a forma d'oliva, poneteli sopra una tegghia ben netta un po' unta di butirro, distanti un po' gli uni dagli altri, fateli cuocere al forno caldo moderato, cotti dorati, spolverizzateli di zucchero bianco fino. Fate un po' di fiamma chiara da un canto del forno, e fateli prendere un bel lucido fondendo lo zucchero sopra ben uguale, senza troppo colorirsi, tratti dal forno, staccati netti, farciteli di melata o crema, e serviteli appena un po' freddi. Questa pasta si può diacciare e farcire in ogni modo come s'è detto sopra dei *choux*.

17.– PASTA REALE ALLA MECCA (CHOUX À LA MECQUE) AL GROSSO ZUCCHERO. — Dose: 2 bicchieri di fiore di latte, 60 gram. di zucchero, un ettogr. di butirro, un po' di scorza di limone trita, un pizzico di sale, fate bollire entro un tegame tutto assieme, mischiate un ettogr. e 60 gram. di buona farina bianca passata al setaccio, e formate una pasta un po' molle e ben liscia, un po' raffreddata, mischiate 5 uova intiere poco per volta, il quarto d'un bicchiere di fiore di latte doppio sbattuto in neve, tutto bene unito formate delle piccole navette (V. N. 2, *Tav.* XXIII) o pallottole, grosse come piccole uova di gallina, ponetele sopra la tortiera unta di butirro, indoratele con uova sbattute, copritele di zucchero in pane rotto grosso come piccoli ceci, fatele cuocere al forno moderato di calore, e cotte dorate, servitele calde. — Si può invece del limone, profumarle alla cannella, alla vainiglia,

o mischiare un po' di mandorle con del grosso zucchero, e dar loro la forma che si vuole, fatte a navetta si chiamano *petits pains à la Mecque*; fatte rotonde si chiamano *choux au gros sucre*. Si possono ghiacciare alla reale (V. *Ghiaccio*, N. 43), tinto di rosso, o verde, ecc.

18. – PASTA PER BUFFETTI OD ÉCHAUDÉS. — Dose: 3 ettogr. di farina bianca setacciata sulla tavola, con in mezzo un ettogr. di butirro, 8 gram. di sale, 5 uova intiere, riunite tutto assieme e formate una pasta un po' molle e ben liscia prendendola colle mani poco per volta, gettandola sopra il tavolo su se stessa, e fate così per quattro volte, ancora impastata girandola, compressandola colle mani sul tavolo, finchè avrete una pasta elastica ben morbida, mettetela sopra un asse, infarinatela e copritela con una tovaglia, lasciatela riposare per 4 ore in un luogo temperato, quindi tagliatela in tre parti, rotolatele lunghe da farne 12 parti uguali di ciascheduna, cioè avrete 36 pezzi rotondi, poneteli sopra due coperti di tegame infarinati. Indi avrete un tegame largo col bordo alto pieno d'acqua bollente sul fuoco, gettate la pasta entro, che cadrà al fondo, scuotete il tegame onde rimontino sopra, senza bollire, levateli con la schiumatoia quando saranno rappresi in mezzo, ed arricciati all' intorno, gettateli in una terrina piena d'acqua fresca, lasciateli 5 ore; tratti dall' acqua, disponeteli sopra una tovaglia, aggiustateli sopra una tortiera distanti due centim. l'uno dall' altro, metteteli al forno caldo, e fateli cuocere un 20 minuti più o meno; cotti un po' biondi, serviteli col thè, caffè, limonata ecc.

19. – PASTA PEL GATEAU DE PLOMB (FOCCACCIA) ALLE CONFETTURE. — Dose: 4 ettogr. di farina bianca di prima qualità setacciata, 6 gram. di sale, 30 gram. di zucchero bianco pesto, 2 rossi d'uovo freschi, 3 ettogr. di butirro, mezzo bicchiere di fiore di latte doppio, mettete tutto nel mezzo della farina, e formate una pasta ben liscia ed un po' molle, travagliata come s'è detto sopra degli *échaudés*, mischiatele 60 gram. d'uva di Corinzio o passa ben netta e lavata, 60 gram. d'uva moscatella netta dai semi, 15 gram. di cedrato candito, 15 gram. di scorza d'aranci pure candita, ed ambi tagliati a filetti sottilissimi, un po' di vainiglia in polvere o cannella, tutto ben unito, mettetela entro uno stampo di rame o di latta unto di butirro, oppure entro una cassetta di carta unta di butirro, e fatela cuocere al forno

caldo un'ora e mezza più o meno, finchè sia cotta nel mezzo, e servitelo ben netto quasi freddo.

20. - PASTA GENOVESE AL LIMONE. — Rompete 9 uova intiere entro un tegame distagnato o terrina, con 3 ettogr. di zucchero in polvere bianco, sbattetele bene sopra un po' di brace acciocchè restino tiepide con un mazzo di vimini o fili d'ottone, finchè divengano quasi il doppio del loro volume, e ben legate in massa, mischiate 2 ettogr. di butirro appena fuso, la scorza d'un limone raschiata sottilissima, un pizzico di sale, 3 ettogr, di farina bianca setacciata, unito leggiermente; indi ungete di butirro una cassetta di latta, piana, larga 2 decim., e lunga 3, col bordo alto 3 centim., versate entro la pasta, eguagliatela, spolverizzata con un po' di zucchero, fatela cuocere al forno con calore moderato, finchè è cotta ferma nel mezzo, d'un bel color dorato, rinversatela sopra una lastra piana, nettatela bene, copritela d'un ghiaccio fatto al limone (V. N. 55, *ghiaccio*), mettetela un momento al forno finchè è lucida, levatela, e tagliatela della forma che volete, come quadretti, mezzelune, rotondi, ecc. (V. N. 6, *Tav.* XXII) e serviteli.

21. - PASTA GENOVESE ALLA FRANCESE PER CROQUE-EN-BOUCHE. — Dose: 1 ettogr. di mandorle, 2 ettogr. di farina setacciata, 2 ettogr. di zucchero bianco pesto, 2 ettogr. di butirro fresco appena fuso, 6 rossi d'uovo e 2 intieri, 30 gram. di zucchero in pane raschiandovi sopra un arancio, un pizzico di sale. Sboglientate, pelate nette, e pestate nel mortaio le mandorle, ponetele entro una terrina con lo zucchero pesto, e lo zucchero d'arancio schiacciato, la farina, il sale, le uova, mischiate tutto bene sbattendo un 10 minuti con spatola di legno, ed unite il butirro appena fuso ben mischiato, versatela allo spessore d'un centim., sopra una tortiera o cassetta di latta o di carta unta, fatela cuocere al forno a calore moderato, cotta e colorita dorata, levatela, tagliatela in ogni forma, come a lira, a piccolo casco, ad arpa o chitarra, a croce di Malta, stelle, cesoie, ghiacciate con cristallina (V. N. 43, *ghiaccio*), decoratele con zucchero e ghiaccio coloriti, imitando gli oggetti cui si vuol fare. Ma prima tagliate un modello di carta spessa della forma del disegno (V. N. 3, *Tav.* XXIII), appoggiate il modello di carta sopra la pasta, e tagliatela ben netta, decorateli di bella figura. Fatti asciugare un poco, mettete tra-

mezzo la decorazione un po' di marmellata di albicocche; e la decorazione si fa empiendone un cartoccio di carta forte fatto a cono, con piccolissimo buco alla punta, chiuso dalla parte larga, premendo colle mani finchè uscirà in forma di piccolo filo con cui si può fare ogni sorta di disegni, più avrete lo zucchero granito fino colorito di varii colori (V. *modo di colorire lo zucchero, n.* 28.), mandorle colorite, pistacchi verdi, così potrete coprire qualunque parte del disegno benchè bianco, ove la volete colorita. Con questa pasta tagliata in varii altri modi e decorata, si fanno dei *croque-en-bouches, gateaux belgiques.* Si fa pure questa pasta senza mandorle allo stesso modo.

22. – PASTA MADDALENA NEGLI STAMPI ALLA CANNELLA. — Dose: 9 rossi d'uovo, 3 ettogr. di farina bianca setacciata, 3 ettogr. di butirro, un po' di cannella in polvere, ed i bianchi d'uovo sbattuti in neve; quindi sbattete in una terrina i rossi d'uovo con 3 ettogr. di zucchero bianco in polvere, con un mazzetto di vimini, finchè divenuti ben voluminosi, lisci come una pomata, fateli un po' intiepidire nell' inverno, acciocchè non si congeli il butirro, mischiate assieme leggiermente il butirro appena fuso, la farina, la cannella, in ultimo i bianchi d'uovo ben montati fermi, tutto ben unito, empite dei piccoli stampi di diverse forme unti di butirro chiarificato (V. N. 4, *Tav.* XXIII), fateli cuocere al forno a calore moderato, finchè cotti d'un bel colore dorato e fermi nel mezzo, rinversateli su tovaglia, diacciateli e decorateli in ogni modo a vostro gusto come s'è detto sopra della genovese, e serviteli di bella figura, per piatto o per guernitura; oppure farciti di marmellata e coperti di meringa di forma piramidale, ben spolverizzati di zucchero, e coloriti biondi al forno o cotti nelle cassette di carta, serviteli spolverizzati di zucchero.

23. – PASTA MADDALENA ALLA FRANCESE AI CONFETTI. — Dose: 3 ettogr. di zucchero bianco pesto, 2 ettogr. e 60 gram. di farina bianca setacciata, 6 uova intiere e quattro rossi, un pizzico di sale, un po' di vainiglia in polvere, mischiate entro una terrina tutto assieme ben unito, aggiungete 2 cucchiai di curasò, 3 ettogr. di butirro chiarificato messo non troppo caldo, più 30 gram. d'uva passa, 30 gram. di pistacchi pelati verdi e tagliati a filetti, 30 gram. di cedrato candito, pure tagliato come i pistacchi

finissimo, fate tiepidire un po' il miscuglio onde il tutto si mescoli bene assieme, ed empite delle piccole forme (V. N. 4, *Tav.* XXIII) ben unte di butirro, fatele cuocere, ghiacciatele del gusto che vi aggrada (V. *Ghiacci*) e decoratele bene, come s'è detto sopra della genovese al N. 21, e servitele.

24. – PASTA CROCCANTE DETTA DI CREDENZA PER FARE PEZZE MONTATE E MANGIABILI. — Dose: 3 ettogr. di bella farina bianca fina, 2 ettogr. di zucchero bianco pesto fino, 2 uova intiere circa, un po' di cannella in polvere o scorza d'arancio raschiata con un po' di zucchero in pane, un pizzico di sale, riunite tutto assieme, e formate una pasta soda ben liscia, e servitevi all'occorrente per ogni genere di pezze montate, zoccoli, canestri, ecc. cotti mangiabili, decorati come s'è detto della pasta genovese al N.° 21.

25. – PASTA DI CREDENZA BIANCA ALLA GOMMA DRAGANTE. — Dose: 3 ettogr. di farina bianca bella fina, 2 ettogr. di zucchero bianco in polvere fino, 3 bianchi d'uovo circa, 10 gram. di gomma dragante ammollita entro un quinto d'un bicchiere d'acqua tiepida 20 ore prima, spremuta e passata ad un pezzo di tela nuova ordinaria; ponete lo zucchero, la gomma, le uova in mezzo alla farina, e formate una pasta ben travagliata, bianca e soda. Questa pasta serve, occorrendo, a fare ogni sorta di pezze montate, vasi, tempii, zoccoli, decorazioni. Si può mischiare con ogni sorta di colori mangiabili, come il nero di cioccolato ammollito, il bruno di zucchero bruciato, il verde di spinaci, il giallo collo zafferano, il rosso con un po' di cocciniglia o carminio (V. *Modo di fare i colori*). Questa pasta non si fa cuocere, si spiana e si forma l'oggetto che si desidera, indi si fa seccare al calore nella stufa, o nel forno appena tiepido.

26. – PASTA DI MANDORLE DOLCI MANGIABILE PER FORMARE OGNI SORTA DI FRUTTI. — Dose: 5 ettogr. di mandorle belle grosse e dolci, 6 ettogr. di zucchero bianchissimo passato al setaccio fino di seta, 30 gram. di gomma dragante sciolta entro un mezzo bicchiere d'acqua tiepida per 20 ore prima, spremuta e passata ad un pezzo di tela nuova ordinaria. Sboglientate e mondate le mandorle, gettatele in una terrina d'acqua, e lasciatele 8 ore, asciugatele, pestatele bene nel mortaio ben netto, umiditele appena con un po' d'acqua onde non facciano olio, passatele al setaccio fino, ponetele

entro un tegame di credenza distagnato, con 3 ettogr. di zucchero, fatele cuocere adagio sopra un fuoco lento, tramenandole finchè sono asciutte, che toccandole non s'attacchino alle dita, e guardatevi bene nel cuocerle che facilmente s'attaccano al fondo del tegame e prendono cattivo odore; rimettetele nel mortaio, lasciatele un poco raffreddare, quindi pestatele unendo i 3 ettogr. di zucchero e la gomma dragante, mischiate ben liscio pestando con il sugo d'un limone, coloritela con del colore mangiabile, (*v. sopra, n.* **25**); imitando ciò che volete fare, posta entro una terrina, servitevi per ciò che desiderate; come, spianata un poco, ben spolverizzata di zucchero finissimo, fate dei vasi, fiori, casuccie, foglie verdi, oppure levate dalle forme ben nette e spolverizzate di zucchero qualunque oggetto o figura, come fichi, pesche, ciriegie, pere, mele, levati in due parti, da forme tolte dal vero, cioè col modo seguente:

Tagliate in due parti ben nette ed uguali una pera, o fico, o pesca, levando l'osso, ponetele sopra un piatto piano del bordo, unto leggiermente con un po' d'olio, distante un centim. l'una dall'altra parte. Bagnate del gesso vivo in polvere fina detto scagliola, con acqua in forma di poltiglia e versatelo sopra con un cucchiaio da per tutto ben uguale, alto due centim. al disopra dei frutti, lasciatelo rapprendere ben sodo, staccatelo dal piatto, levate il frutto, e così avrete le forme, nettatele bene, fatele seccare al forno poco caldo, e servitevene spolverizzandole di zucchero.

Si fanno pure le forme in tre pezzi di qualunque frutto, coprendo due terzi del frutto con terra molle impastata liscia, spessa due centim., versate sulla parte scoperta della scagliola bagnata come s'è detto sopra, lasciatela rapprendere ferma, tagliate via un'altra terza parte di terra, e fate tre buchi piccoli alla scagliola dalla parte che avete levata la terra, ungete con un po' d'olio, versate di nuovo la scagliola bagnata, appena soda levate l'ultimo terzo di terra, e fate tre buchi alla scagliola ad ambe le parti, e ciò fa che la forma resta ferma assieme, quindi ungete con un po' d'olio, versate la scagliola, appena rappresa staccate la forma, levate via il frutto, e così avrete la forma finita in tre pezzi, fateli seccare, lavateli con un po' di latte caldo e riponeteli a seccare. Con questo modo vi potrete fare qualunque forma in due, in quattro, od in più pezzi, secondo ciò che volete formare.

Calcate con un po' di pasta spianata un po' spessa e spolverizzata di zucchero fino nelle forme, tagliatele all'intorno nette, lasciatele seccare un poco, e formate il frutto attaccando le due parti assieme con un po' di gomma arabica bagnata spessa con un poco d'acqua, tingetelo leggiermente somigliante al vero con colore mangiabile, sciolto con un po' di gomma arabica. Questi frutti si servono ripieni di marmellata o crema pasticciera, sambaione spesso; con questa pasta potete formare dei salami imitando i colori, unendo dei pezzetti rotolati lunghi grossi il dito mignolo, bianchi, rossi, tinti di color di carne con cottura di straccio di levante ridotta a sciroppo, e parte con un po' di carminio, e formate un ruolo grosso come un salame, ben marmoreggiato, dategli il gusto di cannella e garofani, e servitelo tagliato a fette sottili, ben marmoreggiato come salame.

27. - PASTIGLIAGGIO PER FARE OGNI SORTA DI PEZZE MONTATE COL MODO DI COLORIRLO, ABBRONZARLO ED INDORARLO. — Dose: un ettogr. di gomma dragante, 9 ettogr. di zucchero bianchissimo pesto e passato al setaccio di seta fina, un chilogr. d'amido bianchissimo pestato fino e passato al setaccio di seta, ponete la gomma in un vaso, bagnatela con due bicchieri d'acqua tiepida, lasciatela per 20 ore rivolgendola sotto e sopra di tanto in tanto, spremetela e fatela passare attraverso un pezzo di tela nuova non troppo fina, impastatela sopra una tavola di marmo bianco ben netta, finchè divenga bianca ed elastica, aggiungendo di tanto in tanto dello zucchero, finchè sarà tutto unito. Si può ancora fare pestando la gomma entro il mortaio ben netto, unendo lo zucchero, finchè divenga ben elastica e bianchissima, disponetela entro un vaso di maiolica, coperta con un pannolino bianco umidito d'acqua, e tenendola in questo modo si conserva lungo tempo; si unisce l'amido quando fa bisogno, impastandola finchè ne potrà contenere da poter spianarla ed usarla secondo il bisogno, e se è troppo forte di gomma si umidisce con un po' d'acqua e si aggiunge dell'amido impastandola. Si può tingere d'ogni sorta di colore impastandoli assieme, come: carminio, azzurro d'oltremare, o bleu di Prussia, giallo cromo, lacca di Parigi, terra d'ombra, cinabro fino, nero d'avorio fino; si fa il verde unendo un po' di bleu di Milano o di Prussia con giallo cromo chiaro, il color d'arancio con giallo ed un po'

di rosso cinabro, il violetto con bleu e rosso carminio, il velluto nero con bleu e nero, il colore di bronzo poi è fatto con un po' di giallo, nero e bleu, e diverrà più pallido mettendo più giallo. Dopo d'avere preparato colla suddetta pasta l'oggetto da abbronzare, ed un po' seccato, passate sopra uno strato di vernice copale, con un piccolo pennello di peli, indi avrete un piccolo pacco di polvere di bronzo di color citrino, passatela col pennello sopra la pasta inverniciata che vi resterà un bel colore di bronzo dorato. La qual pasta serve pure abbronzata per fare trofei da guerra, ornamenti ad ogni oggetto, come tempii, zoccoli, canestri, ecc. Con questo pastigliaggio si possono formare ogni sorta di figure rassomiglianti al vero, come animali, fiori, foglie, ornati d'ogni genere, rovine, vasi, canestri, ecc. tanto modellati che levati dagli stampi di legno, o di gesso, o di zolfo.

Si può indorare impastandola con giallo cromo rossigno oscuro, indi formate l'oggetto con questa pasta e lasciatelo seccare un poco, umiditelo con un po' di bianco d' uovo sbattuto bene e passato alla tovaglia, e quando è un poco asciutto, posate sopra i fogli d'oro, calcando leggermente con un po' di cotone. Si fa allo stesso modo volendo argentare il pastigliaggio bianco, e ciò serve in occasione di qualche ornamento. Questa pasta però non è buona a mangiare se si impiegano dei colori nocivi come s'è detto sopra.

28. - PASTIGLIAGGIO MANGIABILE PER DIVERSE DECORAZIONI. — Preparate lo zucchero con la gomma dragante ben travagliata, elastica e bianchissima come s'è fatto sopra, ponetela entro un vaso, e quando volete usarla impastatela con dello zucchero bianchissimo pesto fino e passato al setaccio di seta fina, mischiando un po' di buona essenza di rosa, o di menta, o di vainiglia; si può aggiungere un po' di amido bianchissimo pesto. Con questa pasta si possono fare diverse decorazioni, levandole dagli stampi, o dei lavori fatti a mano come piccoli canestri, fiori, foglie, ecc. impastandola con dei colori non dannosi alla salute, di cui parlai per la pasta di credenza al n. 25 (V. N. 27, *Modo di fare vari colori*), e servitevi all'occorrente.

29. - PANE DI CASTAGNE ALLA CANNELLA. — Dose: 3 ettogr. di polpa di castagne, 2 ettogram. di butirro fresco, 2 ettogr. di farina di prima qualità bella bianca, 2 ettogrammi di

zucchero pesto, un po' di cannella in polvere, un uovo intiero ed un rosso. Per prepararli poi fate cuocere delle castagne marroni, arrostite adagio, coperte entro un tegame con un po' di butirro, con fuoco sotto e sopra, cotte tenere, pelatele, passate la polpa al setaccio, ponetela in mezzo alla farina con lo zucchero, l'uovo, il butirro, la cannella, un pizzico di sale, fate una pasta ben unita, e quindi formate dei piccoli pani rotolando la pasta lunga grossa il dito pollice, tagliata lunga 5 centim. datele la forma di mandorle, disposti sopra una tortiera unta di butirro, indorateli con un po' d'uovo sbattuto, posti entro il forno, fateli cuocere a calor moderato, ben cotti adagio, asciutti, e d'un bel color dorato, serviteli caldi.

30. - PANI DI PATATE AL LIMONE. — Prendete 3 ettogr. di patate belle, buone e pelate, cotte con un po' d'acqua, appena tenere scolate l'acqua, e fatele asciugare sul fuoco adagio, indi pesatele guardando d'averne pel suddetto peso; pestatele con un ettogr. di butirro fresco, un ettogr. di zucchero, 45 gram. di farina bianca di prima qualità, un gram. di sale, un po' di scorza sottile di limome trita fina, 2 rossi d'uovo, pestate ben liscio ed unite tutto assieme. Posta sul tavolo infarinato, formate rotolandola delle piccole navicelle, od in forma di mandorle come s'è detto sopra; finiteli, fateli cuocere e serviteli allo stesso modo.

31. - PANI CROCCANTI D'AVELLANE CON LO ZUCCHERO IN GRANA. — Avrete 2 ettogr. di avellane mondate, ponetele entro un tegame di credenza distagnato sopra un fuoco lento, fatele colorire un poco girando il tegame e tramenandole finchè sono nette dalla pelle; oppure ponetele alla bocca del forno girandole, finchè colorite si stacchi la pelle, ben nettate, pestatele ben fine nel mortaio con un po' di bianco d'uovo, levate dal mortaio, unitele sopra il tavolo con 2 ettogr. di zucchero bianco pesto, 2 ettogr. di buona farina bianca, 4 rossi d'uovo, e formate una pasta ben unita, rotolatela a forma di bastone grosso il dito pollice, tagliatelo in pezzi lunghi 5 centim. posti sopra la tortiera un po' unta di butirro, indorateli con uova sbattute, fatevi sopra un piccolo taglio a forma d'un S, copriteli di zucchero in grana, fateli cuocere al forno poco caldo, cotti dorati e croccanti, serviteli.

32. - PICCOLI PANI DI MANDORLE O DI AVELLANE. — Abbrustolite 4 ettogr. di mandorle dolci con 7 od 8 mandorle

amare, come s'è fatto sopra delle avellane, dopo abbrustolite al punto, strofinatele entro un pezzo di tela per nettarle un poco dalla pelle abbruciata, pestatele bagnandole con un po' di bianco d'uovo, poste sul tavolo, mischiatele formando una pasta con 3 ettogr. e 30 gram. di zucchero bianco pesto, un uovo intiero ed un rosso, formate e tagliate dei bastoni come s'è fatto sopra, ma senza indorarli e tagliarli sopra, spolverizzateli di zucchero e fateli cuocere al forno caldo moderato. — Questa eccellente pasta per avere bella figura, dipende dalle uova, di cui se ce n'è troppo, si allarga di troppo cuocendo, e se ve n'è troppo poco, non fa verun effetto; il meglio è, che appena fatta la pasta, ne mettiate un pezzetto sopra un coperto nel forno, e se è ben fatta deve aumentare in volume quasi nel terzo, e restare con la sua forma. — Si fanno allo stesso modo con avellane, e si possono fare a forma d'anelli o rotondi con zucchero in grana sopra.

33. – PICCOLI PANI di mandorle all' anice. — Dose: 3 ettogr. di zucchero bianco pesto, 3 ettogr. di farina bianca di prima qualità, 20 gram. d'anice, 3 ettogr. di mandorle abbrustolite, nettate, pestate ed umidite con un bianco d'uovo, riunite sul tavolo tutto assieme e formate una pasta con 5 rossi d'uovo ed un pizzico di sale, unita, bene mischiata, formate dei piccoli pani rotolando dei pezzetti, posti sul tavolo infarinato, grossi il dito pollice, tagliati lunghi 5 centim. fatti a forma di piccole navette od a mandorle, indorateli con uova sbattute, posti sopra una tortiera unta di butirro, fateli cuocere al forno non troppo caldo, cotti di bel color dorato, e ben asciugati, serviteli appena freddi.

34. – PICCOLI PANI alla reale pel thè, caffè e latte o per la crema. — Preparate una pasta come s'è detto al N. 16 dei piccoli pani alla duchessa, tutta finita, rotolata a bastoncini lunghi e grossi come il pane a grissini spolverizzati di zucchero, tagliati lunghi un decimetro, poneteli su tortiera unta di butirro fresco, fateli cuocere al forno di color dorato, e ben asciutti, levateli e serviteli su tovaglia ben netti col thè, o caffè al fior di latte, o con crema alla vainiglia od al cioccolato.

35. – PANE di spagna alla chantilly profumato alla vainiglia. — Sbattete bene entro un tegame distagnato o terrina con un mazzetto di vimini 14 rossi d'uova fresche con

4 ettogr. di zucchero bianchissimo in polvere finchè sono divenuti bianchi, montati, ed il doppio di volume, con 2 gram. di vainiglia in polvere; indi sbattete 12 bianchi d'uovo, appena montati fermi, versate i rossi d'uovo sbattuti con lo zucchero entro i bianchi, continuando a sbattere adagio, più mischiando 3 ettogr. di farina bianca di prima qualità asciugata al forno e passata al setaccio fino, tutto bene unito adagio, versatelo entro uno stampo di rame o cilindro vuoto nel mezzo, leggiermente unto di butirro e abbastaza grande per empierlo ai due terzi, mettetelo al forno poco caldo, e fatelo cuocere due ore, più o meno finchè è cresciuto più d'un terzo, ben asciutto, e d'un color dorato, guardando che sia rappreso nel mezzo, rinversatelo e riponetelo sopra un setaccio nel forno ad asciugare finchè diviene leggiero, levatelo, lasciatelo raffreddare, e servitelo ripieno d'un mezzo litro di crema doppia sbattuta in neve ferma, mischiandovi un ettogr. di zucchero bianco in polvere, con un gram. di vainiglia in polvere, e decoratelo con un cartoccio di carta ripieno di crema (V. N. 5, *Tav.* XXIII).

36. – PANI DI PAVIA CROCCANTI AL LIMONE. — Sbattete entro un tegame di credenza distagnato o terrina con un mazzo di vimini 3 ettogr. di zucchero in polvere bianco, 4 uova intiere ed un rosso d'uovo, un po' di scorza di limone sottile trita fina, sbattete bene un po' al tiepido, finchè divenuta bianca, legata, e voluminosa, mischiatele 3 ettogr. di farina bianca di prima qualità, prima asciugata un poco al forno e setacciata fina, ben unita; formate delle pallottole grosse come piccole noci sopra una lastra con un cucchiaio, prima netta, unta di butirro ed infarinata, spolverizzateli di zucchero in polvere, e fateli cuocere al forno di calor moderato, d'un color biondino lucente, cotti ben asciutti levateli, staccateli, e serviteli.

37. - PANI DI PAVIA ORDINARII AI FIORI D'ARANCIO. — Sbattete bene entro una terrina 6 rossi d'uovo con 2 ettogr. di zucchero bianco in polvere con un po' di fiori d'arancio alla pralina schiacciati; quando sono ben montati sbattendo, mischiatevi 6 bianchi d'uovo sbattuti in neve ben ferma, con 2 ettogr. e 30 gram. di farina bianca setacciata fina, tutto ben unito leggiermente assieme, formate i pani di Pavia con un cucchiaio o con un cartoccio di carta forte, fatti grossi come una piccola noce sopra una lastra di rame o

di latta unta di butirro, spolverizzateli di zucchero, e fateli cuocere al forno non troppo caldo, cotti un po' lucidi, d'un bel color biondino, serviteli.

38. - PANI DI PAVIA OD ANICETTI ABBRUSTOLITI. — Sbattete entro una terrina con un mazzo di vimini 2 ettogr. di zucchero bianco in polvere con 4 rossi d'uovo, aggiungete ancora 3 rossi d'uovo, sbattendo finchè siano ben montati, quindi mischiateli 4 bianchi d'uovo montati in neve, 2 ettogr. di farina bianca asciugata al forno e passata al setaccio, e 15 gram. d'anice intiero ben netto, unite tutto bene assieme, versatela sopra una lastra di rame unta di butirro, in due lunghe file, larghe 6 centim. e spesse 2, fatele cuocere al forno non troppo caldo, appena cotti, tagliateli a bastoni come nel disegno (V. N. 6, *Tav.* XXIII), rimetteteli al forno, fateli un po' abbrustolire da tutte le parti, ma non troppo coloriti, e serviteli. — Si fanno pure allo stesso modo con 3 rossi e 3 uova intiere, 2 ettogr. di zucchero, 2 ettogr. e 30 gram. di farina bianca.

39. - PAZIENTI AL LIMONE. — Sbattete entro una terrina 2 ettogr. di farina bianca di prima qualità con 2 ettogr. di zucchero bianco pesto fino, 2 bianchi d'uovo, un po' di zucchero in pane raschiato sopra un limone e ben schiacciato, mischiate tutto ben liscio, formate dei bastoncini o rotondini sopra una lastra di rame o di latta unta di cera o butirro ben chiarificato, metteteli entro una stufa tiepida, lasciateli levare per 3 ore, fateli cuocere al forno pochissimo caldo, che quando sono cotti restino bianchi, staccateli e serviteli. Si possono fare di diverse piccole forme, e mettervi sopra dei picoli bon-boni di vari colori.

40. - PREPARAZIONE DEL LIEVITO CON ACQUA DI LUPOLI. — Fate bollire un pugno di lupoli dei migliori, cioè quando hanno il fiore, schiacciati un poco, metteteli entro un tegame con un litro d'acqua, cotti, ridotti un terzo, filtrate il liquido ad una tovaglia, mischiate tanta farina bianca quanta ne potrà contenere da formare una pasta un po' molle, bene impastata con mezzo bicchiere d'aceto, mettetela entro una coppa di legno con farina sotto e sopra, coperta leggiermente, ponetela ad un luogo tiepido per 30 ore più o meno, secondo il grado di temperatura; si conosce che è abbastanza levata allorchè diviene spugnosa, elastica, dolce al tatto, di sapore e di odore agro, e servitevi all' occorrente.

Si può ancora mischiare con la pasta un po' di vino bianco. Servono pure allo stesso modo i lupoli secchi.

41. - PREPARAZIONE del lievito con acqua di ceci. — Mettete 2 ettogr. di ceci schiacciati nel mortaio, entro una terrina, bagnati d'acqua più che tiepida, coperti d'una tela, lasciateli 18 ore in un luogo tiepido, filtrate l'acqua, bagnate della farina bianca, formate una pasta come s'è detto sopra, con un po' d'aceto, mischiando un po' d'acqua calda, lasciatela levare per 20 ore più o meno come sopra, e servitevi all' occorrente.

42. - PREPARAZIONE del lievito di patate. — Pelate e fate cuocere in tegame con acqua sul fuoco 3 ettogr. di buone patate farinose, cotte al punto, scolate l'acqua, passatele al setaccio, mescolatele con un po' d'acqua calda, un bicchiere di buona birra, 30 gram. di melassa (residuo del zucchero raffinato) bagnata come una poltiglia, lasciatela levare in luogo tiepido 24 ore entro una bottiglia, e servitevi all' occorrente. Questo lievito si può conservare più d'un mese in un luogo temperato.

43. - PREPARAZIONE per conservare il lievito di birra. — Prendete la quantità di lievito di birra che volete conservare, che sia fatto di fresco, non nericcio, mischiatelo un poco, passatelo alla stamigna premendo, versatelo sopra una tovaglia, asciugatelo bene, finchè divenuto come una pasta, stendetelo sopra un largo piatto di maiolica, fatelo seccare all'aria finchè è affatto asciutto, e conservatelo chiuso entro scatole di stagno o di majolica o di latta; servitevi all' occorrente. — S'intende che volendo servirsi per fare del pane, o per qualunque pasta al lievito, tanto il lievito di patate, che di birra, bisogna prima unirlo con una parte di farina che si vuol impiegare, bagnato con un po' d'acqua tiepida, formando una pasta un po' molle, e farla levare con più o meno di tempo, come s'è detto sopra pel lievito di lupoli al N. 40. Si deve impiegarla quando è giunta al punto di sua fermentazione nè prima nè dopo, poichè da ciò dipende la buona o cattiva riuscita della pasta.

44. - PANE di famiglia per diversi usi. — Mettete sopra una tavola o conca di legno, 2 chilogr. di buona farina bianca, fatene due parti, fate un buco ad una delle parti, mettete nel mezzo 3 ettogr. di lievito preparato con la farina come s'è detto sopra del lievito di lupoli, preso al

punto di sua fermentazione, aggiungete 30 gram. di sale, scioglietelo bene versando dell' acqua più che tiepida, mischiando con la farina poco per volta, onde formare una pasta morbida, bene impastata, piuttosto molle, elastica, infarinatela, copritela con una tovaglia tiepida, doppia, lasciatela levare ad un luogo temperato per un'ora e mezza, più o meno di tempo, rimpastatela di nuovo come s'è fatto prima rendendola liscia con un po' d'acqua tiepida, ed il resto della farina, travagliatela bene, riponetela a levare come prima per due ore circa, secondo il grado di calore, quindi formate i pani come desiderate; fate dei piccoli pani grossi come castagne da farcire, per fare la .zuppa *aux profiterolles*, o michette, o piccoli pani da farcire alla parigina (V. *hors-d'œuvre N.* 3.), oppure pani per crostate, o di qualunque altra forma; appena formati, poneteli sopra una lastra di rame sottile stagnata o di latta, lasciateli levare un poco, bagnateli leggiermente con un po' d'acqua tiepida con un pennello di penne, fateli cuocere al forno piuttosto caldo, ma non troppo, appena cotti d'un bel color dorato, passatevi sopra un po' di butirro fuso, metteteli sopra una tavola, coperti d'una tovaglia, serviteli quasi freddi. — A questi pani si può dare qualunque forma cuocendoli in stampi unti di butirro, più o meno secondo la grossezza.

45. - PANI DOLCI ALLA GENOVESE CON DEI CONFETTI. — Ponete sopra il tavolo od entro una conca di legno un chilogramma di bella e buona farina bianca setacciata, levatene 2 ettogrammi nei quali mettete nel mezzo 30 gram. di buon lievito di birra un po' asciutto e passato alla stamigna, bagnatelo con un po' d'acqua tiepida, e formate una pasta un po' molle ben unita, mettetela entro una coppa o tegame, infarinatela, lasciatela levare un' ora, più o meno di tempo secondo i gradi di calore, e cresciuta quasi il doppio. Mentre impastate col resto della farina 18 uova intiere, 15 gram. di sale, 50 gram. di zucchero in polvere, 6 ettogr. di butirro fresco, il terzo d'un bicchiere di fiore di latte, bene impastato liscio, unite il lievito che sarà giunto al punto di sua fermentazione, più 20 gram. d'anice intiero, 2 ettogr. d'uva di Malaga netta dal seme, un ettogr. di scorza d'arancio tagliata a filetti fini, mischiate tutto bene, e mettetela in una terrina infarinata, coperta con una tovaglia, lasciatela levare per 3 ore circa secondo il grado di tem-

peratura, e quando vedete la pasta cresciuta quasi il doppio, divenuta elastica, spugnosa, infarinatela, rimpastatela e formate due pani rotondi od ovali, tagliati un po' sopra facendo dei segni a piacere, fateli cuocere sopra una lastra con carta unta sotto, al forno caldo moderato; cotti al punto, di bel colore, raffermi nel mezzo, velateli con un ettogr. di mandorle pelate e tritate fine unite con 2 ettogr. di zucchero pesto, un bianco d'uovo, sbattuto tutto bene assieme, copriteli e rimetteteli al forno finchè ghiacciati di bel colore, serviteli intieri o tagliati a larghe fette quando sono freddi. — Con questa pasta si possono fare ogni sorta di panini, michette con confetti o senza, tagliate in varie guise, onde servirli con il caffè o thè come s'è detto dei briozzi.

46. - PANETTONE ALLA MILANESE. — Posti sopra una tavola o conca di legno 8 ettogr. di farina bianca buona, di prima qualità, mettete nel mezzo 4 ettogr. di lievito giunto al punto di fermentazione come sopra al N. 44, oppure prendetelo dal panattiere, impastatelo bene con un po' di latte tiepido, o formate una specie di poltiglia, ben sciolta, aggiungete 6 rossi d'uova, 2 ettogr. di zucchero bianco pesto, impastate riunendo la farina poco per volta, 10 gram. di sale, 2 ettogr. di butirro fresco appena fuso, e formate impastando una pasta morbida, dolce al tatto, piuttosto molle, mischiatevi 15 gram. d'anice intiero, un ettogr. d'uva di Malaga netta dai semi, un ettogr. d'uva di Corinto ben netta dalle gambe, 30 gram. di cedro candito tagliato a filetti sottili, tutto ben mescolato, lasciatelo levare, e formate i pani di qualunque forma, come s'è detto sopra al N. 45, finiteli, fateli cuocere e serviteli allo stesso modo. Si fanno pure senza frutti dentro, di qualunque forma, tondi, ovali, indorati con uova sbattute, coperti di zucchero, o di mandorle o di pistacchi, e ghiacciati dopo cotti. — Tutti questi pani fatti con il lievito, di diverse forme e svariati di gusto, si confanno molto con il caffè, ed il thè al latte, e diverse altre bevande.

47. - PANI FARCITI DI MARMELLATA D'ALBICOCCHE CON CITRONE. — Sbattete entro una terrina al tiepido 3 ettogr. di farina bianca scaldata, 2 rossi d'uovo, 12 gram. di buon lievito di birra netto, 15 gram. di zucchero, 6 gram. di sale, bagnatela con mezzo bicchiere di latte più o meno, sbattendo bene, aggiungete poco per volta 60 gram. di butirro fuso, e

formate una pasta un po' molle ed elastica, travagliatela sempre al caldo finchè divenga spugnosa, ponetela sul tavolo infarinato, dividetela in 12 pezzetti, formati rotondi, poneteli sopra una lastra di rame unta ed infarinata, lasciateli un' ora incirca in un luogo tiepido finchè sono levati, fateli cuocere al forno caldo moderato, ben asciutti, cotti ben dorati, levateli, nettateli, tagliateli un buco tondo sopra con uno stampo di latta, vuotateli, mettete della marmellata d'albicocche, con una fetta di mela, o di pera cotta al sciroppo, larga quanto il buco; bagnateli entro un sciroppo un po' ristretto con il gusto del limone, posti sul piatto, serviteli con tramezzo delle fette di citrone, e date loro il lucido con marmellata calda di albicocche ristretta. Con questa pasta si può fare ogni sorta di panini per il thè e caffè al latte.

48. - PANE DI MUNIZIONE AL CIOCCOLATO. — Sbattete entro una terrina 14 rossi d'uovo con 3 ettogr. di zucchero bianco pesto, ben montati spugnosi, aggiungete un ettogr. di buon cioccolato rammollito al forno, e mischiato con un uovo intiero, onde renderlo collante, ben liscio, mischiatelo con i rossi d'uovo, continuando a sbattere, unite 3 ettogr. di farina bianca seccata al forno e setacciata fina, un po' di vainiglia in polvere, i bianchi d'uovo montati in neve ben ferma, mischiate tutto leggiermente assieme, versatela entro uno stampo di latta o di rame avente la forma del pane di munizione abbastanza grande, unto di butirro, spolverizzando di zucchero tanto lo stampo che il preparato, fatelo cuocere al forno non troppo caldo, cotto ben asciutto, levatelo e servitelo sopra una tovaglia inzuccherato.

49. - PLUMBUDDINGO ALL' INGLESE. — Mettete entro una terrina 3 ettogr. di grassa di arnione di bue, 2 ettogr. di midolla di bue, ambedue ben nette dalla pellicola e dagli ossicini, trite fine, aggiungete 8 ettogr. di mollica di pane di semola raschiata e trita ben uguale, un ettogr. di farina bianca, 2 ettogr. d' uva passa di Corinto, 2 ettogr. d' uva moscatella netta dal seme, 2 ettogr. d'uva senza seme, un ettogr. di cedrato candito tagliato a dadolini, mezzo bicchiere di vino di Malaga, altrettanto di cognac o rhum, 2 ettogr. di zucchero in polvere, un po' di scorza di limone trita, 8 uova intiere, un bicchiere di fiore di latte, 10 gram di sale, mischiate tutto bene assieme; indi ungete bene una

tovaglia di butirro fresco, infarinata abbondantemente, versate sopra il preparato, inviluppatelo a forma d'una palla, ben legato con filo spago, avrete una marmitta con acqua bollente sul fuoco, abbastanza grande, mettete entro il plumbuddingo con qualche peso sopra per tenerlo sott'acqua, posto accanto al fuoco, fate che non cessi mai di bollire adagio per 5 ore circa, aggiungendo dell'acqua bollente quando fa bisogno; cotto al punto, levatelo, sviluppatelo dalla tovaglia, ponetelo sul piatto, nettatelo, tagliate il bianco all'intorno, e servitelo con una salsa all'inglese fatta con un cucchiaio di farina, un ettogr. di butirro, un ettogr. di zucchero, un po' di scorza di limone, sciolta sul fuoco, bagnatela con un bicchiere e mezzo di vino di Malaga e mezzo bicchiere di rhum, un po' di sale, fatela legare al fuoco come una crema, ben liscia, passatela alla stamigna, e servitene un poco all'intorno, ed il resto a parte nella salsiera. Si può legare con 3 rossi d'uovo.

50. - PODINGO INGLESE AL FORNO. — Mettete in un tegame mezzo litro di fiore di latte abbondante, 3 ettogr. di zucchero bianco pesto, la scorza d'un limone trita, fatelo appena bollire, aggiungete 7 ettogr. di mollica di pane di semola tagliata a dadolini, lasciatela un po' ad ammollire, più un ettogr. di cedrato candito tagliato fino, 2 ettogr. d'uva passa di Corinto, 2 ettogr. d'uva moscatella, un ettogr. d'uva di Malaga, tutte ben nette dai picciuoli e dai semi, 3 ettogr. di grassa di rognone di bue, un ettogr. di midolla di bue ambedue ben nette dalla pellicola e dagli ossicini, trite finissime ben uguale, un bicchiere di buon vino di Malaga, un po' di sale, un po' di rhum, 7 uova intiere, mischiate tutto ben assieme, versatelo entro uno stampo liscio di rame o di latta, prima ben unto di butirro e coperto di pane leggiermente, fatelo cuocere al forno non troppo caldo finchè raffermo nel mezzo, rinversatelo sul piatto, e deve rimanere con un buon odore e d'un bel colore biondo, indi servitelo con un sambaione fatto al vino di Malaga, e messo un poco all' intorno, ed il resto nella salsiera, servito assieme.

51. - PODINGO INGLESE ALLA CANNELLA NEL BAGNO DI MARIA. — Mettete sul fuoco entro un tegame quattro quinti d'un litro di buon fior di latte, un po' di cannella, 4 ettogrammi di zucchero, quando bolle traetelo dal fuoco, mettetevi 6 ettogrammi di mollica di pane di semola tagliata a dadolini,

lasciatela ben ammollire, aggiungete 2 ettogrammi d'uva greca senza seme, 2 ettogrammi d'uva passa ben nettata, un ettogramma di cedrato candito tagliato fino, un ettogramma di marzapani amaretti schiacciati, 6 uova intiere ben sbattute prima, un po' di sale, mischiate tutto bene assieme, versatelo entro uno stampo liscio a cilindro di rame o di latta unto di butirro chiarificato, fatelo cuocere entro un tegame d'acqua bollente sul fuoco che non oltrepassi l' altezza dei tre quarti dello stampo, copritelo con fuoco sopra; tratto accanto al fuoco appena che freme, lasciatelo, finchè rappreso nel mezzo, rinversatelo, e servitelo con una crema fatta alla cannella, versatene un poco all'intorno, ed il resto nella salsiera a parte.

52. - PODINGO alla parigina. — Mettete entro un tegame 6 rossi d'uovo e due intieri, con un po' di sale, due ettogrammi di zucchero bianco, un po' di vainiglia in polvere, 2 ettogrammi di farina di riso , un bicchiere di fiore di latte, altrettanto di maraschino, tutto ben mescolato liscio, aggiungete 3 ettogrammi di grassa d'arnioni di bue, un ettogramma di midolla di bue, ambedue ben nette dalla pellicola e dagli ossicini e trite fine, un ettogramma di marzapani schiacciati, un ettogramma di cedrato candito tagliato a filetti con altrettanto di mandorle verdi confettate, d' uva di Malaga intiera netta dai semi, o ciriegie confettate , 4 mele ranette mezzane pelate, nettate dai semi, trite fine, 1 ettogramma di marmellata d'albicocche, un po' di noce moscata raschiata, mischiate tutto bene assieme, versatelo sopra una tovaglia unta di butirro e bene infarinata , legatela a forma d'una palla, fatela cuocere con un peso sopra come s'è detto sopra al n. 49 del plumbuddingo, cotto al punto rinversatelo netto sul piatto. Indi avrete 30 grammi di pistacchi con altrettanto di mandorle dolci sboglientate , pelate, e tagliate in quattro, impiantatele sopra, a forma d'un riccio (*v. n.* 7, *Tav. XXIII*), e servitelo con la salsa a parte fatta con 5 rossi d'uovo, un ettogramma di zucchero, un ettogramma di butirro fresco, un po' di sale, mischiatela bene con un bicchiere di buon vino di Madera o di Malaga, fatela legare sul fuoco senza bollire, passatela alla stamigna e servitela calda.

53. - PODINGO di mele ranette ai frutti confettati. — Pelate e tagliate in otto parti 18 mele ranette, netta-

tele dai semi, ponetele entro un tegame con 2 ettogrammi di zucchero bianco, 1 ettogramma di butirro, un po' di scorza sottile di limone, fatele cuocere coperte adagio con fuoco sopra finchè sono quasi cotte intiere, un po' bionde, aggiungete 3 ettogrammi d'uva moscatella, un ettogramma d'uva passa di Corinto, 3 ettogrammi d'uva di Malaga, tutte mondate e prive dai semi, un ettogramma d'angelica trita: levate via la scorza di limoni, lasciatele raffreddare in una terrina; indi avrete uno stampo di latta fatto a coppa. Fate 4 ettogrammi di pasta a timballa (*v. n.* 5), spianatela, infoderate l'interno dello stampo imburrato, come una timballa, guardando che la pasta non resti piegata, empite lo stampo del suddetto preparato, copritelo con un rotondo di pasta attaccato all'intorno con un po' d'uovo sbattuto, tagliate la pasta che sopravanza dallo stampo, ripiegandola all'ingiù. Stendete una tovaglia unta ed infarinata, ponetevi lo stampo rivolto all'ingiù, legate la tovaglia e fatelo cuocere come s'è detto pel plumbuddingo, che continui a bollire per due ore, levatelo dall'acqua, sviluppatelo, rinversatelo dallo stampo sul piatto, e servitelo con sopra un po' di zucchero fuso alla caramella, un po' colorito, bagnato con un bicchiere di vino di Malaga. Si può farlo cuocere al forno in specie di timballa e servitelo allo stesso modo.

54. – PODINGO DI GABINETTO (CABINET). — Mettete entro una terrina d'uva di Malaga netta dai semi, d'uva di Corinto, uva di Smirne netta dai picciuoli o gambe, 1 ettogramma di ciascuna qualità, un ettogramma di cedrato tagliato a filetti, fatele intiepidire con mezzo bicchiere di vino di Malaga, tutto ben mescolato assieme; ungete bene uno stampo liscio di butirro chiarificato, mettete dei suddetti frutti al fondo dello stampo, quindi mettete uno strato di biscottini a forma di segno, e poi dei frutti, e dei biscottini, continuando così finchè lo stampo sia pieno. Indi sbattete 2 ettogrammi di zucchero con 14 rossi d'uovo, mezzo litro di fior di latte prima bollito con un po' di scorza di limone, versatelo entro lo stampo con il preparato, fatelo cuocere al bagno di maria nell' acqua bollente, che non oltrepassi i tre quarti dello stampo, copritelo con fuoco sopra, e fatelo cuocere adagio senza bollire; cotto rappreso nel mezzo e fermo, rinversatelo sul piatto, e servitelo con una crema al limone nella salsiera a parte ed un poco all'intorno.

55. - PODINGO DIPLOMATICO GELATO AI CONFETTI. — Sbattete entro un tegame 5 rossi d'uovo con 3 ettogrammi di zucchero bianco, tramenate bene, con mezzo litro di fiore di latte, fatelo rappigliare sul fuoco senza bollire con un po' di scorza di limone trita, passatelo alla stamigna, fatelo raffreddare sul ghiaccio, mischiatevi 45 grammi di colla di pesce di prima qualità, fusa entro un tegame sul fuoco con tre quarti d'un bicchiere d'acqua, tramenando bollendo, e fusa mischiatela tiepida con la crema fuori del ghiaccio, e quando è fredda, unitele un ettogramma di marzapani amaretti schiacciati fini, e due quinti di litro di fiore di latte sbattuto in neve, un po' di alkermes; quindi decorate lo stampo con delle mandorle confettate verdi, ciriegie nette dal nocciuolo, uva di Smirne, uva passa ben netta, in parti eguali. Unto lo stampo con un po' d'olio di mandorle recente, mettete i frutti a disegno al fondo ed all'intorno dello stampo, con tramezzo dei biscottini tagliati a genio vostro, versate la crema ben sbattuta, colante, liscia, con qualche frutto mischiato assieme, fate in modo che lo stampo resti tutto decorato dai frutti, fatelo gelare, finchè rappreso fermo, rinversatelo e servitelo sul piatto guernito con delle foglie di limoni frastagliate di bella figura.

56. - PODINGO ALL'ALEMANDA. — Mettete entro un tegame 60 grammi di farina bianca di prima qualità, liquefatela con mezzo litro di fior di latte, la scorza d'un limone, fatela cuocere sul fuoco tramenandola, onde formare una *béchamelle* spessa bollendo adagio sul fuoco. Sbattete 5 rossi d'uovo freschi con 5 intieri, e 2 ettogrammi di zucchero bianco pesto, e quando sono ben montati unite la *béchamelle* passata alla stamigna sbattendo continuatamente, finchè ben unita formi una specie di manteca, più un ettogramma di butirro fresco appena fuso, ben mischiato sbattendo. Indi avrete uno stampo di latta alto, liscio, con il coperto che chiuda ermeticamente, ungetelo di butirro, empitelo fino ai tre quarti, chiudetelo, legatelo con filo spago, mettetelo entro un tegame con acqua bollente che non oltrepassi incirca la metà dello stampo, coprite il tegame con un po' di fuoco sopra, fatelo cuocere bollendo adagio per 4 ore continuatamente, aggiungendo d'acqua bollente di tanto in tanto se fa bisogno; cotto raffermo nel mezzo, rinversatelo sul piatto, e servitelo con una crema al limone nella salsiera a parte,

ed un poco all'intorno. Si possono mischiare dei frutti confettati a piacere.

57. – PODINGO DI SEMOLA ALLA CANNELLA. — Mettete entro un tegame sul fuoco un litro di fiore di latte, o del latte, un po' di sale con 10 grammi di cannella intiera, quando bolle levate la cannella, mischiate tramenando 2 ettogrammi di semola fina di prima qualità, formando bollendo una poltiglia, aggiungete 2 ettogrammi di zucchero bianco pesto; ben cotta, traetela dal fuoco, aggiungete un ettogramma di butirro fresco, un ettogramma d'uva passa di Corinto, un ettogramma d'uva di Malaga, ambedue ben nette dai picciuoli e dai semi, 45 grammi di cedrato tagliato a dadolini od a filetti fini, e 5 uova intiere ben sbattute, mischiate tutto bene assieme. Indi avrete uno stampo di rame o di latta unto di butirro chiarificato, empitelo del preparato, mettetelo in un tegame con acqua bollente, che non oltrepassi i tre quarti dello stampo, fatelo cuocere accanto al fuoco, coperto con fuoco sopra, ma senza bollire, cotto raffermo nel mezzo, rinversatelo sul piatto e servitelo con una crema alla cannella un po'all'intorno ed il resto nella salsiera.

58. – PODINGO DI SEMOLA AL FORNO. — Si prepara la semola come sopra, ma cotta più ristretta, del resto si fa allo stesso modo, si aggiunge 3 rossi d'uovo con i bianchi sbattuti in neve, unto ben lo stampo, si copre di pane grattugiato, versate il preparato, fatelo cuocere al forno caldo moderatamente; cotto raffermo nel mezzo, rinversatelo sul piatto, e servitelo con una crema qualunque a parte.

59. – PODINGO DI RISO ALL' ARANCIO. — Nettate, lavate e fate bollire per 3 minuti nell'acqua entro un tegame sul fuoco 3 ettogrammi di buon riso, scolate l' acqua, aggiungete 30 grammi di butirro fresco, mezzo litro di fiore di latte ed un bicchiere di latte, un po' di sale, fatelo cuocere finchè cotto tenero, un po'asciutto, con un po' di zucchero in pane raschiato sopra la scorza d'un arancio, più 1 ettogramma di zucchero in polvere, bollito un momento tutto assieme un po' ridotto, ben mescolato, traetelo dal fuoco, aggiungete un ettogramma d'uva di Smirne senza seme, 30 grammi d'uva passa, tutte nette dai picciuoli, 30 grammi di cedrato candito tagliato a filetti o dadi piccoli, più 6 uova intiere fresche bene sbattute, unite tutto bene assieme, versatelo entro uno stampo unto di butirro chiarificato, fatelo cuocere al bagno

di maria come s'è detto sopra pel podingo di semola al n. 57; rappreso fermo nel mezzo, rinversatelo sul piatto e servitelo con una crema all'arancio.

60. - PODINGO ALLA TEDESCA AL GUSTO DEL LIMONE. — Formate una pasta soda con 2 ettogrammi di farina bianca e dei rossi d'uovo quanto ne fa bisogno, con un po' di scorza di limoni raschiata, un pizzico di sale, spianatela, e tagliatela come tagliatelli finissimi e non più lunghi di 4 centimetri, fateli cuocere nel fiore di latte bollendo adagio con 30 grammi di butirro, 2 ettogrammi di zucchero, tramenate di tanto in tanto, finchè sono cotti teneri, ridotti un po' spessi, aggiungete un ettogramma di marmellata di mele ranette ristretta, un ettogramma di marzapani amaretti, un ettogramma di cedro candito tagliato a filetti, un ettogramma d'uva moscatella ben netta, 5 uova intiere fresche e ben sbattute, mischiate tutto bene assieme, versatele entro uno stampo, fatelo cuocere al bagno di maria, come s'è detto del podingo di semola al n. 57, cotto fermo nel mezzo, rinversatelo sul piatto, e servitelo con una crema al limone.

61. - PLUMCAKE GHIACCIATO AL PUNCH. — Mettete entro una terrina 3 ettogrammi di butirro fresco appena fuso, tramenate forte con un cucchiaio di legno finchè divenga bianco aggiungendo 3 ettogrammi di zucchero bianco pesto fino con 4 rossi d'uova, e 5 uova intiere, si mischiano poco per volta, sempre sbattendo finchè avrete una pasta morbida e bianca, aggiungete 3 ettogrammi di farina bianca setacciata, unitela ben liscia con mezzo bicchiere di buon rhum, un ettogramma di mandorle confettate verdi tagliate in due, un ettogramma di cedrato candito tagliato a filetti, un ettogramma d'uva di Malaga, con altrettanto d'uva passa di Corinto, ben netta dai semi e dalle gambe, un po' di scorza di limoni tritata fina, unite tutto bene assieme, versatelo entro uno stampo o tegame liscio foderato nell'interno di carta unta di butirro, mettetelo al forno non troppo caldo, lasciatelo un'ora e mezza circa, lasciatelo raffreddare circa un'ora, rinversatelo e servitelo caldo o freddo spolverizzato di zucchero o ghiacciato al punch (*v. Ghiaccio, n.* 56).

62. - PLUMCAKE ALL'UVA DI CORINTO GHIACCIATO AL SORBETTO DI CAMPAGNA. — Fate una pasta come s'è detto sopra, ma mischiate soltanto 2 ettogrammi d'uva di Corinto netta, un po' di rhum, 4 grammi di vainiglia in polvere, versatela

entro una cassetta di carta, che resti spessa 3 centimetri, fatela cuocere al forno dolce di calore, cotto al punto, rafformo nel mezzo di bel colore, levatelo dalla cassa quando è freddo, versategli sopra un ghiaccio fatto al sorbetto di campagna, tagliatene dei quadretti ben giusti e netti, lasciateli raffreddare e serviteli.

63. - PANNEQUETS (PANNICELLI) ALLA MARMELLATA D'ALBICOCCHE. — Sbattete entro un tegame un ettogramma di farina bianca, 60 grammi di zucchero bianco pesto, 6 rossi d'uovo e 4 intieri, un po' di cannella in polvere, un pizzico di sale, aggiungete poco per volta del fior di latte da formare una pasta colante liquida e ben liscia. Indi avrete una padella ben netta sul fuoco unta con un po' di butirro chiarificato, mettete entro due o tre cucchiai della pasta suddetta, fate che si spanda sottilissima, cuocendo adagio appena rappresa, colorita un po' bionda, che resti tenera e non coriacea, ponete un tondo rovesciato sopra un piatto più grande, rinversata la frittella cotta sopra, formatene tante mettendole l'una sopra l'altra con tramezzo a due della marmellata, indi altre due spolverizzate di zucchero con un po' di cannella, e così di seguito, fatene finchè n'avete abbastanza, spolverizzate di zucchero: fate dei disegni, appoggiandovi sopra delle asticciuole di ferro roventi, e servitele calde.

64. - PROFITEROLLES CON CIOCCOLATO ALLA DELFINA. — Avrete cotte una decina di michette di pasta reale dette *choux* (V. *Pasta*, N. 17), fatte fresche grosse come uova, ghiacciatele con 15 gram. di cioccolato rammollito al calore, mischiato con un ettogr. di zucchero ed un bianco d'uovo, più o meno, mascheratele e fatele asciugare al forno. Quindi fate una crema pasticciera al cioccolato (V. *Crema*, N. 38), fatene la quantità necessaria per empire le michette da un buco fatto per sotto; versatene un poco sopra il piatto, e fatela colorire un poco al forno, quindi levatela, e ponete le michette farcite sopra, rimettete il piatto al forno finchè le michette sono ben calde, e servitele. Si può ancora farle con piccole michette di pane di semola rammollite nel latte, asciugate e finite come sopra.

65. - PICCOLI BERLINGOZZI (PETITS GATEAUX) GHIACCIATI AI PISTACCHI ALL' INGLESE. — Fate una pasta *brisée* di 4 ettogr. di farina (V. N. 4, *Pasta*) tutta finita, divisa in due parti,

spianatela spessa uno scudo, ponete una parte sopra una lastra di rame ben netta, versate sopra una buona crema pasticciera fredda al gusto d'arancio (V. *Crema*, N. 37), allargatela spessa uno scudo, spianate l'altra parte allo stesso modo, ponetela sopra, attaccatela all'intorno col pennello con delle uova sbattute, fate dei buchi qua e là sopra con la punta del coltello, fatela cuocere al forno piuttosto caldo, cotta di bel color dorato sotto e sopra, tratta dal forno, tagliatela a piccoli quadrati lunghi 6 centimetri e larghi 2, ben staccati, ravvicinateli tutti assieme, e copriteli d'un ghiaccio reale bianco, con sopra dei pistacchi verdi tagliati a filetti, fateli asciugare al forno senza colorirsi, staccati e tagliati netti, serviteli.

66. – PICCOLI BERLINGOZZI (PETITS GATEAUX) ALL'ITALIANA. — Preparate una crema pasticciera, e fate in tutto allo stesso modo come s'è detto sopra, ma invece di pasta *brisée*, prendete della pasta frolla al N. 10, finitela e fatela cuocere al forno di calor dolce, cotta di bel colore sotto e sopra, tagliatela a quadretti o rotondi, senza muoverla dal sito, ghiacciatela al cioccolato con uovo (V. *Ghiaccio*, N. 45), con zucchero in grana sopra, fateli asciugare al forno, staccateli tagliandoli netti, e serviteli.

67. – PICCOLI BERLINGOZZI (PETITS GATEAUX) FOURRÉS À LA D'ARTOIS. — Fate e spianate in due parti una pasta fatta come pei berlingozzi all'inglese come al N. 65, ma invece di crema, mettete sopra una buona marmellata d'albicocche, allargatela sopra uguale e spessa uno scudo, mettete l'altra parte di pasta sopra, attaccata bagnandola con un po' d'uovo sbattuto, indoratela d'uovo col pennello sopra, fate tante linee con la punta del coltello, tagliando un po' la pasta, ma che non tocchi la marmellata; indi segnate la lunghezza e larghezza dei berlingozzi col tagliare di più la pasta, fatela cuocere al forno piuttosto caldo, cotta di bel colore sotto e sopra, levatela dal forno, spolverizzatela bene di zucchero bianco, riposta nel forno, fatela ghiacciare fondendo lo zucchero con una piccola fiamma da un canto del forno girando la tortiera su cui v'è la pasta, finchè è ben lucida chiara, levatela, tagliatela a quadretti, e serviteli.

68. – PICCOLI BERLINGOZZI (PETITS GATEAUX) DE PITHIVIERS PERLATI. — Pelate due ettogr. di mandorle prima sbollentate nell'acqua bollente, nettatele bene, pestatele nel mor-

taio con 30 gram. di mandorle amare, bagnatele con un po' di bianco d' uovo pestando che non facciano olio, aggiungendo 1 ettogr. di butirro fresco, 3 rossi d' uovo, 2 ettogr. di zucchero, un pizzico di sale. Indi avrete dei piccoli stampi, infoderateli internamente di pasta fina fatta come al N. 4 (V. *Pasta*), spianata sottile 4 millim., tagliata più grande degli stampi, ponetela sopra calcando con un pezzetto di pasta infarinato affinchè non vi resti dell' aria tramezzo, tagliate la pasta che sopravanza, empiteli per due terzi del suddetto preparato, indorateli con uova, ponete sopra un foglio di pasta largo quanto lo stampo, fatelo attaccare all' intorno, metteteli al forno piuttosto caldo, cotti di bel colore sotto e sopra, levateli, rinversateli dagli stampi, e quando sono quasi tiepidi, fate loro una ghirlanda di piccole perle di ghiaccio reale tutto all' intorno (V. N. 8, *Tav.* XXIII), e serviteli spolverizzati di zucchero. Si fanno pure allo stesso modo con avellane abbrustolite e nette, variando gli stampi e la decorazione a piacere.

69. – PICCOLI BERLINGOZZI (PETITS GATEAUX) ALLE MELE MERINGATI. — Pelate e tagliate in tre parti, nettate dai semi 6 belle mele ranette, fatele cuocere con un ettogr. di zucchero, 2 bicchieri d'acqua, un po' di scorza di limone, cotte tenere ben intiere, ridotte a sciroppo, fatele raffreddare. Indi preparate degli stampi come sopra, infoderati nell'interno di pasta, mettetevi una fetta o più, se fa bisogno, di mele con un po' di marmellata d' albicocche unita al suo sciroppo ridotto, copriteli, finiteli, fateli cuocere come s' è detto sopra; cotti di bel colore sotto e sopra, levateli quasi tiepidi dagli stampi, copriteli d' una pasta per meringhe di forma piramidale (V. N. 9, *Tav.* XXIII), fateli delle piccole perle con un cartoccio, spolverizzati di zucchero, fateli seccare al forno di calor dolce senza colorirsi, e serviteli. Si fanno pure così di pere; si può cangiare gli stampi e la decorazione, e ghiacciarli diversamente.

70. – PICCOLI BERLINGOZZI ALLA GENOVESE GHIACCIATI ALL'ARANCIO. — Preparate un ripieno come s' è detto dei bonbocconcini al N. 31. Avrete dei piccoli stampi infoderati di pasta come pei *gateaux de Pithiviers* al N. 68, empiteli del suddetto ripieno, e finiteli allo stesso modo dei piccoli *gateaux de Pithiviers*, fateli cuocere al forno piuttosto caldo, cotti coloriti biondi sotto e sopra, levateli dagli stampi quasi

tiepidi, bagnateli il dissopra entro un ghiaccio all' arancio (V. *ghiaccio*, N. 55), posti sopra la tortiera, fateli prendere il lucido al forno non troppo caldo, e serviteli caldi.

71. - PICCOLI BERLINGOZZI LUCIDI DECORATI ALLE CIRIEGIE. — Preparate dei piccoli stampi in ogni modo come s'è detto dei piccoli berlingozzi di *Pithiviers* al N. 68, ma invece delle mele, mettete delle ciriegie nette dai noccioli, cotte nel sciroppo ridotto; finiteli e fateli cuocere come al N. 68, rinversateli tiepidi, bagnateli la parte di sopra entro la marmellata d' albicocche ben calda, un po' liquida, quindi lasciatela raffreddare, bagnatela di nuovo entro un ghiaccio fatto un po' liquido, con zucchero, un po' d' acqua, ed il sugo di limone, posti un momento al forno su gratella non troppo caldo, finchè ben lucidi, levateli, decorateli con mandorle e pistacchi sboglientati, pelati e tagliati in due, bagnati con un po' di ghiaccio reale da una parte ed appoggiati sopra, e serviteli (V. N. 10, *Tav.* XXIII).

72. - PICCOLI PASTICCIETTI (PETITS VOLS-AU-VENT) ALLA PRIMATICCIA. — Preparate una pasta tutta finita come s' è detto al N. 1 delle paste, spianatela spessa 8 millimetri, tagliatela con uno stampo rotondo largo 5 centim., posti sopra una lastra umidita con un po' d'acqua, fateli un taglio nel mezzo con uno stampo d' un centim. più piccolo, che non altrepassi la metà della pasta, fateli cuocere al forno piuttosto caldo, cotti di bel color dorato, vuotateli levando la parte tagliata nel mezzo, bagnateli al disopra entro un ghiaccio reale non troppo spesso, fate loro una ghirlanda di pistacchi verdi tagliati in due, fateli seccare al forno senza colorirsi, empiteli a forma piramidale d'una crema alla *Chantilly* al limone, e serviteli con dei pistacchi impiantati sopra ben verdi (V. N. 11, *Tav.* XXIII).

73. - PICCOLI VENTAGLI (CANAPÉS) DECORATI. — Fate una pasta sfogliata come s'è detto al N. 1, tutta finita, spianata spessa un centim., larga 2 decim., piegata all' indentro in quattro, calcata un po' nel mezzo con lo spianatoio, umidita con un po' d' acqua, ripiegata sopra, calcatela un poco dalla parte che è stata piegata e lasciatela spessa tutto ciò che si può dall' altra parte, tagliandone un po' via per lungo dalla parte più spessa con il coltello caldo; poscia tagliatela per traverso, larga un centimetro, col coltello caldo, ponete i pezzi sopra una tortiera piana dalla parte che

sono stati tagliati, distanti 4 centim. l'uno dall'altro, posti entro il forno piuttosto caldo, cotti appena un po' biondi, divenuti cuocendo con una bella forma d'un ventaglio, levateli, spolverizzateli di zucchero pesto fino, ghiacciateli alla fiammella fatta ad un canto del forno girando la tortiera finchè lo zucchero è fuso chiaro, levateli, bagnateli il contorno entro un po' di ghiaccio reale, spolverizzateli di zucchero fatto rosso e verde, e serviteli (V. N. 12, *Tav.* XXIII).

74. - PASTICCIETTI ripiegati e rosolati all'alkermes. — Fate un po' di pasta sfogliata come s'è detto al N. 1, spianata spessa 8 millim., tagliate tante ruotelle con uno stampo scannellato o liscio largo 8 centim., mettete un po' di marmellata nel mezzo, umiditi d'uovo sbattuto con un po' d'acqua col pennello, piegateli in due calcando un po' col dito all'intorno, posti sopra una tortiera, fateli cuocere al forno caldo, cotti d'un bel color biondo, levateli, bagnateli entro un ghiaccio all'alkermes (V. *Ghiaccio*) non troppo spesso, metteteli un momento al forno, fateli prendere il lucido, levateli, lasciateli raffreddare e serviteli.

75. - PICCOLI astucci alla crema pasticciera. — Fate una crema pasticciera la quantità che desiderate (V. N. 37, *Crema*) piuttosto spessa, lasciatela raffreddare; indi spianate della pasta sfogliata, fatta come al N. 1, spessa 6 millim., indoratela col pennello d'uovo sbattuto, fate sopra con un cartoccio un filo di crema grosso il dito mignolo, inviluppatela bene di pasta, ruolatela a forma d'un bastone, tagliatela a pezzetti lunghi un decimetro, posti sopra la tortiera, chiudete le due estremità con un pezzetto di pasta umidito con uovo, fatti tutti così, indorateli e fateli cuocere al forno piuttosto caldo, cotti di bel colore, spolverizzateli di zucchero, e ghiacciati come sopra dei ventagli, e serviteli.

76. - PICCOLI astucci (cannellons) a la chantilly. — Avrete una pasta fatta, come al N. 4 delle paste, spianatela spessa uno scudo, indoratela leggiermente con un po' d'uovo; indi avrete tanti pezzetti di canna grossi il dito mignolo, lunghi un decimetro, unti con un po' di butirro, tagliate la pasta a forma di tanti nastrelli lunghi 3 decimetri, larghi 2 centim., girateli all'intorno dei pezzi di canna dalla parte non indorata, che i giri appoggino un po' l'uno sopra l'altro, come vedete nel disegno (V. N. 13,

Tav. XXIII), copriteli di zucchero in grana, posti sopra una tortiera, fateli cuocere al forno non troppo caldo, cotti croccanti di bel colore, dorati, levate i pezzetti di canna, lasciateli raffreddare, empiteli con un cartoccio di crema sbattuta in neve (V. N. 36, *pag.* 441) mischia con un po' di cannella in polvere e zucchero, e serviteli.

77. - PETITES BOUCHÉES PERLATE ALLA MARMELLATA D'ALBICOCCHE. — Avrete 2 ettogr. di pasta sfogliata fatta come al N. 1 delle paste, spianatela spessa 5 millimetri, tagliate degli anelli rotondi con uno stampo largo 6 centim., ritagliata nel mezzo con uno stampo largo 4 centim., quindi riunite e spianate di nuovo la pasta, e tagliate dei rotondi uguali agli anelli, poneteli sopra una tortiera umidita d'acqua, posate gli anelli sopra, e fateli cuocere al forno non troppo caldo, cotti di bel color dorato; empite un cartoccio di ghiaccio reale, e fate un giro di perle sul bordo come nel disegno (V. N. 14, *Tav.* XXIII), fateli seccare al forno senza colorirsi, mettete un po' di marmellata con il cartoccio tramezzo alle perle, ed empite il vuoto nel mezzo di marmellata. Si possono guernire di ciriegie, di fragole, di crema pasticciera, ecc.

78. - PICCOLI SCUDI DECORATI. — Fate una pasta come al N. 1 delle paste, piegata una volta di più, spianatela spessa 5 millimetri con uno stampo lungo 6 centimetri, e largo 5 cent., avente la forma d' uno scudo (V. N. 15, *Tav.* XXIII), oppure tagliate uno stampo di cartone d'istessa forma, appoggiatelo sopra la pasta e tagliate così gli scudi, posti sopra una tortiera, umiditeli con un po' d'uovo sbattuto con un po' d'acqua, ponete un nastrino tutto all' intorno, e con due pezzetti in mezzo a forma di croce, tutto d' istessa pasta, indorateli d' uovo e fateli cuocere al forno dolce di calore, cotti di bel colore biondo, spolverizzateli di zucchero, fateli ghiacciare alla fiammella d' accanto al forno, girando la tortiera, finchè fuso lo zucchero chiaro, levateli e formate una decorazione con ghiaccio reale col cartoccio, come vedete nel disegno (V. N. 15, *Tav.* XXIII).

79. - PICCOLE FOGLIE DI QUERCIA LUCENTI. — Spianate una pasta come sopra, tagliate delle foglie di quercia lunghe 6 centim. e larghe 3, con uno stampo o modello di cartone come s' è detto sopra, poste sopra una tortiera, umiditele con un po' d' uova sbattute, mettete dei filetti

1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16
17

sopra d' istessa pasta, formando le coste delle foglie (V. N. 16, *Tav.* XXIII), indoratele coll'uovo, fatele cuocere, ghiacciatele e servitele come sopra.

80. – PICCOLI ROSONI DECORATI ALLA MARMELLATA. — Spianate una pasta come s'è detto sopra al n. 78, tagliate dei rotondi larghi 5 centim., posti sopra una tortiera, umiditeli con un po' d'acqua, mettete sopra ben pareggiate simmetricamente 8 piccole mezze lune, che non oltrepassino il rotondo al dissotto, spolverizzati di zucchero, fateli cuocere al forno di calor dolce, cotti un po' biondi, levateli, decorateli sopra le mezze lune con ghiaccio reale nel cartoccio, fateli seccare al forno e mettete tra mezzo della marmellata, finiti di bella figura (V. *n.* 17, *Tav.* XXIII), e serviteli.

81. – PICCOLI FIORI TAGLIATI IN VARII DISEGNI. — Spianate una pasta fatta come s'è detto al n. 78, per gli scudi, e tagliatela con stampi di latta, o con modelli fatti di cartone, aventi la forma come nel disegno (V. *n.* 1, *Tav. XXIV*), potete decorarli mettendo degli anelli o foglie più sottili sopra, fateli cuocere, ghiacciateli, ben chiari lucidi, come s'è detto al n. 78, e potete farli varie decorazioni con ghiaccio reale e marmellata, e serviteli.

82. – PICCOLI CANESTRI GUERNITI ALLA CREMA PLOMBIÈRE. — Spianate un poco di pasta sfogliata fatta come al n. 1 (*v. pasta*), spessa 8 millimetri, tagliatela con uno stampo di latta ovale lungo 6 centim. e largo 4, in tanti ovali quanti canestri volete fare, ritagliateli a forma d'anelli con uno stampo dell'istessa forma, lungo 4 cent. largo 2, riunite la pasta avanzata, e spianata più sottile, tagliate tanti ovali uguali ai primi, posti sopra la tortiera, umiditeli sopra con un po' d'acqua, mettete un anello sopra ciascuno, indorateli coll'uovo, fateli cuocere al forno piuttosto caldo, cotti di bel colore, spolverizzateli di zucchero, fateli ghiacciare come s'è detto al n. 78 degli scudi. Indi avrete tanti mezzi anelli larghi come li suddetti, cotti di bel color biondo, attaccateli sopra i pasticcetti ovali, con zucchero fuso alla caramella, formando il manico a forma di canestro. Empiteli d'una crema *plombière* mascherandola con un poco di pistacchi triti (V. *n.* 2, *Tav. XXIV*), e serviteli.

83. – PICCOLE PASTE ALLA REALE. — Spianate una pasta come s'è detto sopra, soltanto 4 millim., lunga a forma d'una fascia, larga un decimetro, fate uno strato di ghiac-

cio reale sopra sottile, indi tagliatela per traverso a pezzi larghi 4 centimetri, posti sopra la tortiera, fateli cuocere al forno non troppo caldo, cotti croccanti d'un bel color biondo, leggieri, levateli e serviteli appena freddi. Si può variar la forma tagliandoli in varii modi, mettendo dei pistacchi verdi triti sopra.

84. - PICCOLE PASTE ALLA CONDÉ OD ALLE NOCCIUOLE. — Sboglientate e pelate nette 30 gram. di mandorle, tritatele fine, fatele seccare, mischiatele con il ghiaccio reale ; oppure 30 gram. di nocciuole un po' abbrustolite, nette dalla pelle, pestatele con un poco di bianco d'uovo nel mortaio, mettetele con il ghiaccio reale e ghiacciate la pasta, finitele in ogni modo come s'è detto sopra.

85. - PICCOLE MARGHERITE DI PASTA FROLLA. — Spianate una pasta fatta come al n. 10 delle paste, spessa 5 millim., tagliate tante ruotelle larghe 5 centim., ponetene la metà sulla tortiera con in mezzo un poco di marmellata di albicocche, umidite con un poco di bianco d'uovo sbattuto, mettete gli altri rotondi sopra, fateli cuocere al forno di calor dolce, cotti croccanti biondi, levateli, fateli uno strato di ghiaccio reale sopra. Indi avrete degli anelli fatti e cotti bianchi di pasta sfogliata larghi 2 centimetri, bagnati nel ghiaccio, e mascherati di zucchero rosso, posti nel mezzo a ciascheduno dei rotondi sul ghiaccio, e ponete tutto all'intorno dei pistacchi mondati e tagliati in due, fatele asciugare (V. *n.* 3, *Tav. XXIV*), mettete un po' di marmellata nel mezzo dell'anello, e servitele.

86. - PICCOLI BASTONI FROLLI. — Prendete una parte di pasta frolla fatta come al n. 10, ed una parte di pasta sfogliata fatta come al n. 1 delle paste, mettete l' una sopra l'altra, spianatela e ripiegatela tre volte, come s'è detto per la pasta sfogliata al n. 1 (V. *pasta*), e quando è ben mischiata, spianata spessa 1 centim. indoratela con uova, spolverizzatela di zucchero e tagliate tanti bastoncini lunghi 8 centim. e larghi 1 centim., metteteli sulla tortiera ben diritti, fateli cuocere al forno non troppo caldo, cotti di bel color biondo, frolli, croccanti, serviteli. Si possono ghiacciare e dar loro la forma che si vuole.

87. - PICCOLE CROSTATE ALL'ITALIANA CON CREMA AL CIOCCOLATO. — Avrete 12 stampi di rame o di latta larghi sei centim., alti tre, di forma un po' campanata, infoderateli di

pasta frolla fatta come s'è detto al n. 13 delle paste, spianata spessa 5 millimetri, tagliando dei rotondi più grandi degli stampi, posti entro gli stampi prima unti, calcate sopra con un po' dell'istessa pasta infarinata e fate in modo che la pasta si trovi ben uguale, senza pieghe, e senz'aria sotto, tagliate la pasta che sopravanza dal bordo, empiteli di meliga in grana, fateli cuocere al forno non troppo caldo, cotti di bel color biondo e ben asciutti, levateli, lasciateli divenir tiepidi, levate via la meliga, ben netti, poneteli su tortiera con un foglio di carta sotto, e fate tante perle di ghiaccio reale sul bordo, fateli asciugare al forno, quindi empiteli d'una crema pasticciera al cioccolato, e serviteli; oppure empiteli di una crema plombière, o alla Chantilly.

88. - PICCOLE crostate alle ciriegie od alle fragole. — Spianate della pasta fatta come s'è detto al n. 4 delle paste, spessa 6 millim., infoderate nell'interno degli stampi piccoli, empiti di meliga, fateli cuocere e finiteli in ogni modo come sopra, ben netti, empiteli di ciriegie nette dai noccioli, cotte nel sciroppo, oppure delle fragole allo stesso modo. Queste crostate si possono empire di ogni sorta di marmellate o creme.

89. - PICCOLI gateaux di semola o di riso. — Preparate una semola tutta finita in ogni modo come si è detto nel podingo di semola al n. 57, indi avrete sedici stampi grossi come si è detto sopra al n. 87, unti di butirro chiarificato, spolverizzati di pane grattugiato fino, empiteli del preparato, fateli cuocere al forno caldo moderato, cotti di color biondo, rappresi nel mezzo, versateli sul piatto, serviteli spolverizzati di zucchero con un poco di cannella in polvere. Si fanno allo stesso modo di riso, pigliando del riso preparato in ogni modo, come si è fatto al n. 59 pel podingo di riso.

90. - PETITS soufflés al cioccolato nelle cassette.— Mettete entro un tegame 60 grammi di farina bianca con 1 ettogramma di zucchero bianco pesto, 30 gram. di buon cioccolato alla vainiglia raschiato, un pizzico di sale, unite tutto assieme, versando poco per volta mezzo litro di fiore di latte, fate cuocere sul fuoco adagio tramenando finchè bolle, formando una pasta molle e liscia, aggiungendo un po' di latte se fa bisogno, passatela alla stamigna, aggiungete 30 grammi di butirro fresco, cinque rossi d'uovo, ed i

bianchi sbattuti in neve ben ferma, mischiate tutto leggermente, ed empitene delle cassette di carta, fatte come pei *biscuits* alla crema nelle cassette, spolverizzati di zucchero, fateli cuocere al forno non troppo caldo, cotti biondi, raffermi in mezzo, serviteli caldi spolverizzati di zucchero.

91. - PICCOLI SOUFFLÉS AL LIMONE O ALLA CANNELLA. — Preparate i *soufflés* in ogni modo come s'è detto sopra, ma invece del cioccolato, mettete un po' di scorza di limone raschiata o di cannella in polvere. Finiteli, fateli cuocere come sopra, e serviteli caldi spolverizzati di zucchero misto ad un po' di scorza di limone raschiata, o di cannella in polvere.

92. - PERE DECORATE DI MANDORLE NEL BORDO ALL'ITALIANA. — Pelate 2 chilogr. di belle pere dette martin sec, levatele i semi vuotandole con un cucchiarino o *tourneracines*, lasciate loro il picciulo tagliato a metà, fatele cuocere entro un tegame con 2 ettogram. di zucchero, 1 bicchiere di vino bianco, altrettanto d'acqua, una scorza sottile di limone, fatele cuocere finchè sono tenere e ridotte a sciroppo. Indi fate un bordo d'una pasta fatta e finita come s'è detto al n. 13 delle paste, rotolatela larga a forma d'un bastone, spianata spessa 1 centim., tagliatela lunga 44 centimetri e larga 3, formate un cerchio girandola intorno ad un rotondo largo 14 centim. fatto dell'istessa pasta, spianata spessa 8 millim., e posto sopra un foglio di carta unta con tortiera sotto, umiditelo d'uovo sbattuto all'intorno, attaccate le due parti, mettete una fascia di carta unta alta due dita all'intorno, legato col filo spago, infoderatelo di carta unta nell'interno, empitelo di meliga intiera, e fatelo cuocere al forno non troppo caldo, finchè cotto di bel color dorato, e bene asciutto, levatelo, nettatelo dalla carta e dalla meliga, rimettetelo un po' ad asciugare al forno, fatelo raffreddare, intonacatelo con un po' di marmellata d'albicocche mischia con un poco di sciroppo, posto sul piatto, aggiustategli le pere sopra di bella figura come nel disegno (V. *Tav. XXIV*), fate una ghirlanda di mandorle sul bordo mondate e tagliate in due, e servitelo.

93. - PERE MERINGATE DECORATE. — Preparate delle pere di qualunque sorta cotte al sciroppo ed aggiustate entro un bordo come s'è detto sopra, poste sul piatto, copritele a forma piramidale d'una pasta a miringa, fatta sbattendo 4 bianchi d'uova in neve ben ferma, mischiateli leggermente

1
3
2
7
8
6
9
11
10

2 ettogr. di zucchero bianco pesto fino con un po' di cannella in polvere, datele una bella forma (*v. Tav.* XXIV), decoratelo con il cartoccio pieno della stessa pasta a meringa di bella figura, spolverizzatelo di zucchero, mettetelo al forno pochissimo caldo, fatelo cuocere adagio di bel color dorato, e ben asciutta la pasta, servitelo caldo.

94. – PERE DETTE MARTIN SEC NELLE PICCOLE CROSTATE. — Pelate, nettate dai semi e fate cuocere 12 pere dette martin sec, come si è fatto sopra al n. 92. Indi avrete dodici piccole crostate all'italiana come al n. 87, o delle piccole crostate alle ciriegie o fragole (V. sopra n. 88), cotte ben nette, mettetevi le pere dentro con il sciroppo sopra, decoratele con un po' di gelatina di mele, e servitele fredde (*v.* n. 6, *tav. XXIV*).

95. – PERE ALLA GENOVESE. — Fate una pasta genovese come al n. 20 delle paste, per la dose di sei uova, fatela cuocere entro una cassetta di latta o di carta, da potere tagliare dopo cotte tre ruotelle, una larga 16 centim. spessa 3 circa, l'altra larga 8 centim. e la terza larga 2 centim., appena da contenere una piccola pera sopra, posta l'una sull'altra a gradino (V. n. 7, *Tav.* XXIV), mascherate di marmellata all'intorno. Indi fate cuocere 30 pere dette martin sec pelate, nette dai semi, cotte allo sciroppo, metà bianche e metà rosse cuocendole con un po' di straccio di levante assieme, ambedue cotte tenere, ridotte a sciroppo. Deponetele all'intorno al primo gradino, ciò che può contenere, un rosso e l'altro bianco, e così fate al secondo ed all'ultimo; versate il sciroppo ridotto sopra, e servitele. Si fanno pure allo stesso modo con pere di *beurré*, od altre qualità simili.

96. – PERE MARTIN SEC ALLA CASALINGA. — Avrete un chilogramma di belle e buone pere di martin sec, tagliate un po' la gamba, poste entro un tegame con 1 ettogr. di zucchero, 3 garofani, un pezzetto di cannella, un bicchiere di vino bianco, con altrettanto d'acqua, fatele cuocere adagio finchè sono cotte tenere, ridotte a sciroppo, d'un bel color rossigno lucente, servitele sul piatto calde col loro sciroppo sopra. Si fanno allo stesso modo pelate, o tagliate e ben nette dai semi.

97. – PESCHE MERINGATE. — Prendete 4 ettogrammi di pesche quasi mature, di buon gusto, levatele la pelle get-

tandole un momento nell'acqua bollente, quindi levate loro il nocciolo, mettetele entro un sciroppo fatto con un ettogramma di zucchero ed un bicchiere d' acqua, cotte ridotte a sciroppo, ponetele sul piatto in corona, versatele il sciroppo sopra, copritele d' una pasta a meringa come s'è fatto al N. 93 per le pere meringate, decoratele, fatele cuocere e servitele allo stesso modo.

98. – PESCHE FARCITE ALLA BORGHESE. — Prendete otto belle pesche grosse, di buon gusto, non troppo mature, apritele in due, levatele i noccioli, gettatele un momento nell' acqua bollente, levate loro la pelle, fatele cuocere un poco nel sciroppo, ma che restino intiere, poste sopra un setaccio, lasciatele raffreddare, vuotatele, e poste sopra una tortiera unta con un po' di butirro; fate una farcia pestando 2 ettogr. di marzapani dolci, ciò che avete levato dalle pesche, 6 mandorle delle pesche nette, 3 rossi d' uovo, un pizzico di cannella in polvere, tutto ben pesto, uniteli i bianchi d' uovo montati in neve ferma; farcite le pesche, spolverizzatele di zucchero, fatele cuocere al forno piuttosto caldo, finchè hanno preso un bel color biondo, servitele con il loro sciroppo sotto e calde. — Se le pesche sono affatto mature si farciscono allo stesso modo senza pelarle e farle cuocere al sciroppo, ma soltanto aperte, levate il nocciolo, vuotate, farcite, e ben spolverizzate di zucchero, cotte al forno più dolce di calore, allo stesso modo, e servite con un po' di sciroppo della loro cottura sotto (V. disegno N. 8, *Tav.* XXIV).

99. – PADIGLIONE MANGIABILE SOSPESO SOPRA UN TRONCO D' ALBERO. — Fate la quantità di pasta croccante detta di credenza (*v. pasta*, *n.* 24) secondo la dimensione in cui volete fare il padiglione, spianata spessa 4 millim. tagliate due rotondi uno per il sotto e l' altro più piccolo da mettere sopra il tronco (V. N. 1, *Tav.* XXV); indi tagliate una lunga fascia piegata in modo o tagliata a pezzetti da poter formare la scala. L'albero fatelo inviluppando della pasta spessa intorno ad una colonna proporzionata; fate sette pezzetti ruolati a forma di colonnette o tronchi d'alberi ruvidi, così pure farete tanti bastoncini per formare i rami del tronco, e tutta la ringhiera.

In ultimo avrete uno stampo di latta a forma d' imbuto unto di butirro, coperto di pasta un po' tagliata a forma di paglia, onde formare il tetto.

1
2

Ponete tutti questi oggetti sopra una tortiera unta di butirro, indorateli coll'uovo sbattuto, e fateli cuocere al forno ben croccanti e d'un bel color dorato. Poscia disponete e formate il padiglione attaccando tutti i pezzi assieme con zucchero cotto alla caramella, finito di bella figura, e mascherato in parte di zucchero verde, giallo e bruno (*vedi modo di colorire lo zucchero*) e guernitelo di pasta Maddalena o Genovese cotta nei piccoli stampi, ghiacciata al punch.

Questo padiglione si può ancora fare di *nougat* di mandorle, e coperto di zucchero filato, oppure di pastigliaggio.

100. – PADIGLIONE RUSTICO SOPRA UNA GRAN FOCACCIA DI PASTA DI MANDORLE. — Preparate la quantità necessaria di pasta di mandorle (*v. pasta, n.* 26) secondo la grandezza del padiglione, ma più poca gomma dragante, tagliatene due fogli rotondi per formare la focaccia, con un po' di marmellata nel mezzo, e decorata sopra con ghiaccio reale. I vasetti sono fatti della medesima pasta un po' tinta di cioccolato, con un mazzetto di fiori finti; la finta muraglia è pure di pasta di mandorle bianca coi mattoni segnati appena visibili. Il figurino è di pastigliaggio. Il tetto è di pasta di mandorle con gomma colorita a forma di paglia.

I bastoni, ringhiere e piedestalli dei vasetti sono della stessa pasta colorita con cioccolato in ispecie di legno ruvido, oppure fatti colla seguente pasta croccante e frolla all'anice: Mischiate 3 ettogrammi di farina bianca con 25 grammi di butirro fresco, un ettogramma di zucchero fuso entro un mezzo bicchiere d'acqua, un po' d'anice in polvere, un pizzico di sale, impastate tutto bene assieme, formate tanti bastoncini quanti ne avete bisogno, fateli cuocere su tortiera un po' unta di butirro, mettetela al forno di calor moderato finchè cotti croccanti d'un bel color bruno, servitevi a formare il padiglione, attaccando tutti i pezzi con zucchero mischio con gomma dragante e gomma arabica fuse avanti con acqua tiepida. Mettete tutto bene assieme facendolo seccare alla stufa, tutto finito di bella figura (*v. n.* 2, *tav.* XXV), servitelo.

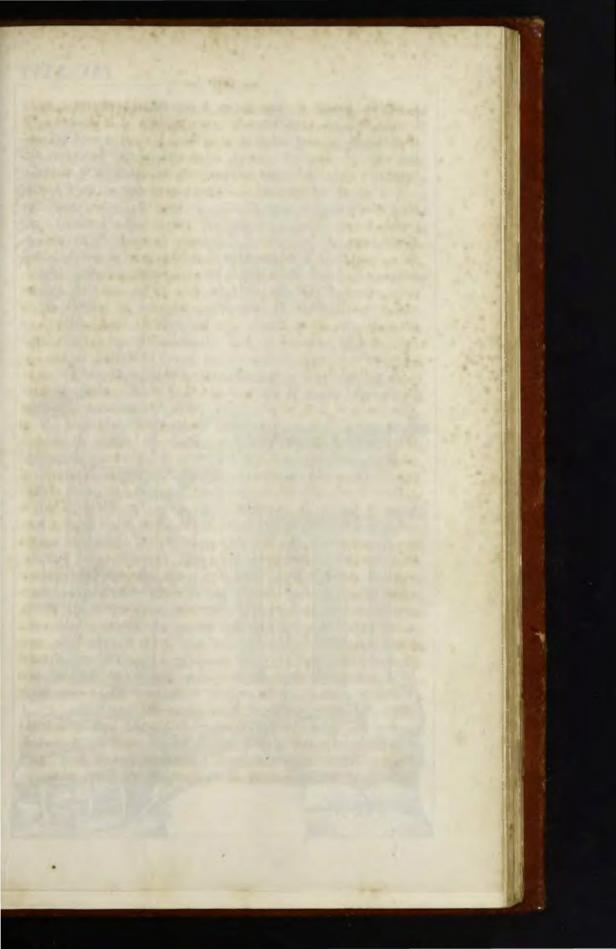
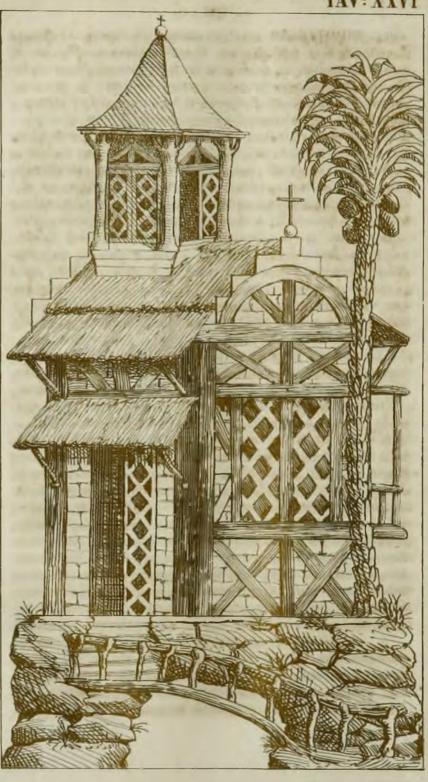
1. – RAUMSTRUDELN ALLA VIENNESE. — Mettete entro una terrina quattro belle mele ranette pelate, nettate dai semi e dalle parti dure, tritatele fine con 2 ettogr. d'uva passa ben netta, un ettogramma di cedrato candito, altrettanto d'angelica, un ettogramma di mandorle dolci sboglientate

e pelate, tritate il tutto meno l'uva, mischiate tutto nella terrina con un ettogramma di marmellata d'albicocche, 2 ettogrammi di marzapani schiacciati, 4 rossi d'uovo, 2 ettogrammi di zucchero pesto, il quarto d'un bicchiere di rum, un po' di cannella in polvere, impastate tutto assieme.

Bagnate 4 ettogrammi di farina bianca con un po'd'acqua, un pizzico di sale, 30 grammi di butirro, e formate una pasta un po' molle, spianatela spessa due millimetri; tagliate tanti quadretti d'un decimetro, umiditeli d'uovo sbattuto, mettete nel mezzo grosso quanto una noce del preparato come s'è detto sopra, inviluppateli a forma di polpette, posti sopra una tortiera col bordo unta di butirro con un po'di fiore di latte sotto, ungeteli di butirro sopra, metteteli nel forno caldo, finchè coloriti biondi sopra e sotto e ridotti a fondo, spolverizzateli di zucchero, fateli ghiacciare biondi, e disposti sul piatto, serviteli caldi.

2. – RISSOLES ALLA MARMELLATA D'ALBICOCCHE. — Fate una pasta sfogliata tutta finita come al N. 1 (*v. pasta*), piegata una volta di più, oppure una pasta *brisée* fatta come al N. 4, spianatela spessa 4 millimetri, indi fate una fila di mucchietti di marmellata d'albicocche ridotta o di mele o di pere, umidite la pasta con uova col pennello di penne, ripiegatela sopra, calcando col dito intorno alla marmellata, tagliateli con uno stampo di latta rotondo, largo 6 centimetri a forma di mezzaluna (*v. n.* 9, *tav.* XXIV). Avrete nella padella sul fuoco ardente del buon olio o grassa bollente, gettate le *rissoles* poco per volta, friggetele adagio in principio, e più forte alla fine scuotendo la padella, cotta la pasta entro, e di bel color dorato, sgocciolatele sulla tovaglia, inzuccheratele bene sopra una tortiera, ghiacciatele con la pala di ferro rovente, disponetele sul piatto, e servitele calde. Si può mischiare qualunque gusto collo zucchero, come: cannella, limone, arancio, vainiglia, ecc.

3. – RISSOLES ALLA BAVARESE. — Preparate un tritume tutto finito come s'è detto sopra pel Raumstrudeln alla Viennese, fate la pasta, finitele e servitele allo stesso modo come s'è detto sopra, e servitele calde.

4. – RISSOLES ALL'INGLESE. — Preparate una crema all'Inglese tutta finita come al N. 46 (*v. crema*) e finitele colla pasta, friggetele e servitele come sopra. Si fanno pure così di crema pasticciera ai confetti, e servitele calde.

5. – ROMITAGGIO AFRICANO SOPRA UN PONTE. — Questo romitaggio è di pastigliaggio, il tetto deve rassomigliare di essere di paglia, le colonne e le travi rassomiglianti al legno ruvido, la gratella delle finestre e porte è di color verde, il balcone è di color di legno chiaro, l'albero è d'un bruno scuro con palme verdissime, la roccia è fatta di *biscuit* di varii colori, la ringhiera del ponte è di pasta di credenza cotta bruna. Attaccate qua e là una specie di muffa verde fatta di pastigliaggio con dei pezzetti di zucchero rosso e bianco cotto spugnoso (*v. zucchero*, *n.* 1), come pure qualche pezzo di zucchero cristallizzato rosso e bianco. La specie di muro del romitaggio è bianco.

Del resto, si eseguisce prendendo le misure sul disegno col compasso, riportandole una o due volte sulla pasta tagliando i pezzetti necessarii, cioè le facciate, il tetto, ecc., si fanno seccare e si attaccano assieme bagnando i due lati con un po' di gomma arabica sciolta nell'acqua, oppure d'istessa pasta resa molle con un po' d'acqua, imitando il disegno (*v. Tav.* XXVI).

La rocca va costrutta a parte; così pure la parte al dissopra formante un altro piano, e si uniscono tutti finiti l'uno sopra l'altro ben diritti, e servitelo di bella figura.

Questo romitaggio si può far lo stesso con pasta di mandorle, tutto mangiabile.

6. – SAVERIN ALL'ARANCIO. — Fate una pasta a briozzi tutta finita fatta come s'è detto al N. 1 (*v. briozzi*) ed empite a metà delle piccole forme a cilindro unte (*v. n.* 10, *Tav.* I) fatele levare ad un luogo tiepido, finchè cresciute il doppio, fatele cuocere al forno piuttosto caldo, cotti di bel color dorato, rafferml nel mezzo, levateli dagli stampi.

Indi fate un sciroppo con 2 ettogrammi di zucchero, un bicchier d'acqua, un po' di scorza d'arancio, bollito un momento versatelo entro una terrina levando la scorza, con un bicchiere di rum, e gettatevi entro uno ad uno i saverins bagnandoli bene e facendo loro assorbire il liquore, e togliendoli senza guastarli, disponeteli sul piatto, e serviteli.

7. – SAMBAIONE NELLE TAZZE AL VINO DI MALAGA. — Sbattete entro un tegame con un mazzo di vimini, 16 rossi di uovo con 3 ettogrammi di zucchero in polvere, finchè montati, e bianchi, sbattendo, bagnateli con mezzo litro di vino di Malaga, posto sul fuoco tramenandolo finchè inco-

mincia a rappigliarsi, passatelo alla stamigna, riponetelo sul fuoco nel tegame, finitelo di farlo rappigliare sbattendolo bene finchè sarà per bollire, ma che non bolla, diverrà spumante e spesso; allora empitene le tazze o chicchere, nettatele, disponetele sul piatto, e servitele calde o fredde.

8. – SAMBAIONE AL VINO DI MADERA AI MARRONI GHIACCIATI. — Disponete entro una terrina o sopra un piatto profondo 4 dozzine di bei marroni ghiacciati al sciroppo; quindi fate un sambaione come s' è detto sopra, ma però mettete del vino di Madera invece di quello di Malaga e 4 ettogrammi di zucchero invece di tre, e tutto ben finito spesso spumante, versatelo sopra i marroni e serviteli.

9. – SAMBAIONE GHIACCIATO. — Fate fondere 30 grammi di colla di pesce entro un tegame con un bicchiere d'acqua bollente finchè è ben fusa a fuoco dolce, ridotta d'un terzo, passatela alla stamigna, mischiatela con un sambaione tutto finito come sopra al N. 7, fatelo raffreddare sul ghiaccio sbattendolo, aggiungetegli quando è appena freddo due bicchieri di fior di latte sbattuto in neve, ben unito, versatelo entro uno stampo, ponetelo sul ghiaccio, fatelo gelare, indi rinversatelo sul piatto bagnando un poco lo stampo nell'acqua calda, e servitelo.

10. – SAMBAIONE ORDINARIO AL VINO PROFUMATO (VIN BRULÉ). — Mettete entro un tegame sul fuoco un litro di buon vino bianco, fatelo bollire con un pezzetto di cannella, 4 garofani, la scorza sottile d' un limone, un po' di curiandoli, ridotto un poco, passatelo alla stamigna, indi preparate 16 rossi d' uovo sbattuti con 5 ettogrammi di zucchero pesto, finchè ben montati, bagnateli col suddetto vino, fatelo cuocere, e finitelo come s' è detto sopra pel sambaione al vino di Malaga, e servitelo nelle tazze o sul piatto profondo, od entro una terrina.

11. – SCHMAREN ALLA TEDESCA. — Mischiate entro un tegame 60 grammi di buona farina bianca con 5 rossi di uovo e 3 intieri, 60 grammi di zucchero, un po' di scorza di limone raschiata e trita fina, un pizzico di sale, stemperatela versando un poco di buon latte poco per volta, sbattendo colla mestola, onde formare una pasta ben liscia, colante e piuttosto chiara. Indi avrete una padella ben netta sul fuoco con un po' di butirro bollente, mettetevi un cucchiaio di pasta dentro, fatela cuocere scuotendo la padella,

che deve restare tenerella, e se è troppo filacciuta aggiungete un po' di latte alla pasta, e se è troppo tenera, un po' di farina, mischiata poco per volta finchè va bene, rimettete la padella netta sul fuoco con 1 ettogr. di butirro fuso bollente, versatevi tutta la pasta entro, e scuotete in giro ed in alto la padella, aiutando con una piccola palettina onde non si attacchi, rappigliata tutta ben uguale, tagliatela a pezzetti quadri, aggiungete un po' di butirro, fateli prendere colore sotto e sopra col fuoco forte, spolverizzateli di zucchero misto ad un po' di limone trito, disponeteli sul piatto in giro, e serviteli ben caldi. Si fanno allo stesso modo alla cannella, ai fiori d'arancio, e si servono pure intieri ghiacciati colla pala di ferro rovente.

12. - SULTANA DI ZUCCHERO FILATO. — Mettete entro un legame distagnato di proporzionata grandezza, 5 ettogram. di zucchero cristallizzato in pane bianchissimo, rotto a pezzetti, lasciatelo fondere con tre bicchieri d'acqua, ed è migliore l'acqua piovana limpida o filtrata, posto sul fuoco ardente, fatelo bollire, aggiungete un pizzico di cremor di tartaro misto ad altrettanto d'allume calcinato, che terrete in un'ampolla ben chiusa per servirvene all'occorrente, ambedue in polvere fina, cuocendo lo zucchero sino alla perla secca (*v. cottura dello zucchero*), passate di tanto in tanto un pennello di penne umidito d'acqua intorno alle pareti del legame onde non si colori, giunto al punto di sua cottura traetelo dal fuoco, lasciatelo raffreddare un momento, indi prendete colla mano destra una forchetta, e coll'altra un coltello, bagnate la forchetta nel sciroppo e scuotetela forte avanti ed indietro sopra il coltello, finchè avrete una lunga chioma di fili argentini, e poneteli a parte. Avrete uno stampo di rame o di latta (V. n. 10, *Tav.* XXIV), unto leggermente d'olio fino, filategli dello zucchero incrocicchiandolo finchè è coperto l'interno o l'esterno dello stampo, spesso da potere stare in piedi, staccatelo dallo stampo, e ponetelo sul piatto con qualche crema fredda sotto, guernitelo col primo zucchero che avete filato, dandole la forma d'un turbante (V. *disegno*), o di qualunque altra forma a piacere. In mancanza d'allume si mette un po' di sugo di limone.

13. - SVEDESE (SUÈDOISE) AL MARASCHINO. — Prendete 6 ettogr. di belle pere dette *martin sec* con altrettanto di pere *virgouleuses*, pelatele e formate delle rose come nel disegno,

fatele cuocere a parte con 1 ettogr. di zucchero, mezzo litro circa d'acqua, la scorza d'un limone, mettete entro le pere martin sec, un po' di straccio di levante, o del color rosso di cocciniglia, e nelle altre un po' di sugo di limone, fatele cuocere finchè son tenere, e ben intiere, ridotte a sciroppo, ponetele entro una terrina a parte. Quindi avrete altrettanto di mele ranette pelate, tagliatele a spicchi ed a rotondi, nettatele dalle parti dure e dai semi, fatele cuocere al sciroppo allo stesso modo delle pere, tingendone la metà rosse. Avrete un *biscuit* fatto dal giorno avanti, come al n. 8 (*v. biscuit*), con un ettogr. di farina di più assieme, tagliatelo un poco all'intorno a forma d'un vaso, mascheratelo con un po' di marmellata d'albicocche ridotta, posto sul piatto disponete le pere fatte a rosa sopra rosse e bianche, attaccandole con dei pezzetti di cannella con tramezzo delle foglie fatte d'angelica, delle mandorle verdi confettate ; fate sotto all'intorno una corona di mele decorandola con delle fette di mele ed angelica; tutto finito (*v.* n. 11, *Tav.* XXIV) versatevi sopra al momento di servirlo un po' di sciroppo leggiero con un bicchiere di buon maraschino, e servitelo.

14. – SVEDESE (SUÈDOISE) DI PASTA GENOVESE. — Fate una pasta genovese come al n. 20 (*v. pasta*), la quantità necessaria, stesa larga su tortiera, spessa 4 centim., cotta bene asciutta, staccatela, lasciatela raffreddare, tagliatela a forma d'arco come nel disegno (*v.* n. 1, *Tav.* XXVII), tutta finita col suo coperto, mascheratela tutta di marmellata d'albicocche ben ridotta e calda. Quindi pelate 3 chilogr. di mele ranette, tagliatele con uno stampo di latta in forma di tante colonnette, fatele cuocere al sciroppo ridotto, metà rosse come sopra al n. 13, facendo col resto delle mele una marmellata ridotta, posto l'arco sul piatto fategli uno strato di marmellata di mele con le colonnette appoggiate in contro tutto all'intorno, decorate tutto l'arco con delle fette di mele, ciriegie confettate ed allo spirito di vino, foglie d'angelica, scorze d'arancio, mandorle verdi candite, ecc. Tagliate una bella mela a forma d'una coppa, cotta al sciroppo, ponetela nel mezzo dell'arco con entro un po' di gelatina di ribes, con pistacchi verdi piantati all'intorno, tutto finito di bella figura, come nel disegno, al momento di servirlo versategli sotto mezzo bicchiere di rum, mischio con altrettanto di sciroppo debole al limone.

2

1

3

4

5

7

6

15. - SVEDESE (SUÈDOISE) AL CURASÒ. — Mondate e fate cuocere tre ettogr. di riso con 1 litro di latte, un pizzico di sale, 30 grammi di butirro fresco, un po' di scorza di limone trita, 2 ettogr. di zucchero, cotto adagio ben tenero, ridotto spesso, passatelo al setaccio, fatene un quarto rosso ed un quarto verde, stendeteli sopra una tortiera spessi un centimetro. Indi tagliate un pezzo di pane quadrato alto e largo in proporzione al disegno (V. *n.* 2, *Tav.* XXVII), contornatelo di riso bianco, posto sul piatto, avrete delle mele cotte come sopra, con marmellata ridotta, disponetele all'intorno del pane, e guernitelo sotto e sopra con del riso rosso e verde tagliato a triangoli, e decoratelo con angelica confetta a verde o pistacchi, ponendo sopra una bella mela fatta a forma di canestro, e servitelo versandovi sopra un buon bicchiere di curasò.

1. - TALMOUSES (BERICUOCOLI) CON CIOCCOLATO ALL' ITALIANA. — Infoderate l'interno di 20 piccoli stampi di latta o di rame con pasta frolla fatta come al n. 10 (V. *pasta)*, spianata sottile 4 millim. Indi mettete entro un tegame 60 grammi di farina bianca, 30 grammi di buon cioccolato alla vainiglia raschiato, un ettogr. di zucchero in polvere, un pizzico di sale, stemperatela con mezzo litro di fior di latte incirca, fatela cuocere sul fuoco tramenandola finchè avrete una pasta soffice piuttosto spessa, ben liscia, mischiatele 5 rossi d'uovo, 30 grammi di butirro fresco, passatela alla stamigna, aggiungete i bianchi sbattuti in neve, bene uniti leggermente, versatela nei piccoli stampi, spolverizzati di zucchero, fateli cuocere al forno di calor dolce finchè cotta la pasta bionda e rafferma nel mezzo; serviteli spolverizzati di zucchero Si fanno allo stesso modo alla cannella o limone invece di cioccolato, servendoli caldi. Si fanno con la pasta sfogliata o *brisée* in vece di pasta frolla.

2. - TALMOUSES ALLA SVIZZERA. — Mettete entro un tegame 60 grammi di farina bianca, 30 gram. di butirro fuso, stemperatela con tre bicchieri di buon latte, fatela cuocere sul fuoco tramenando finchè avrete una pasta liscia ben cotta, piuttosto spessa, aggiungete 4 uova intiere, un po' di fontina e formaggio parmigiano grattugiati, un po' di sale, 60 grammi di zucchero, un po' di cannella, tutto ben mischiato empite degli stampi infoderati di pasta sfogliata o *brisée* (V. *pasta*), spolverizzateli, metteteli al forno non troppo caldo,

fateli cuocere finchè sono cotti ben coloriti biondi e raffermi nel mezzo, serviteli.

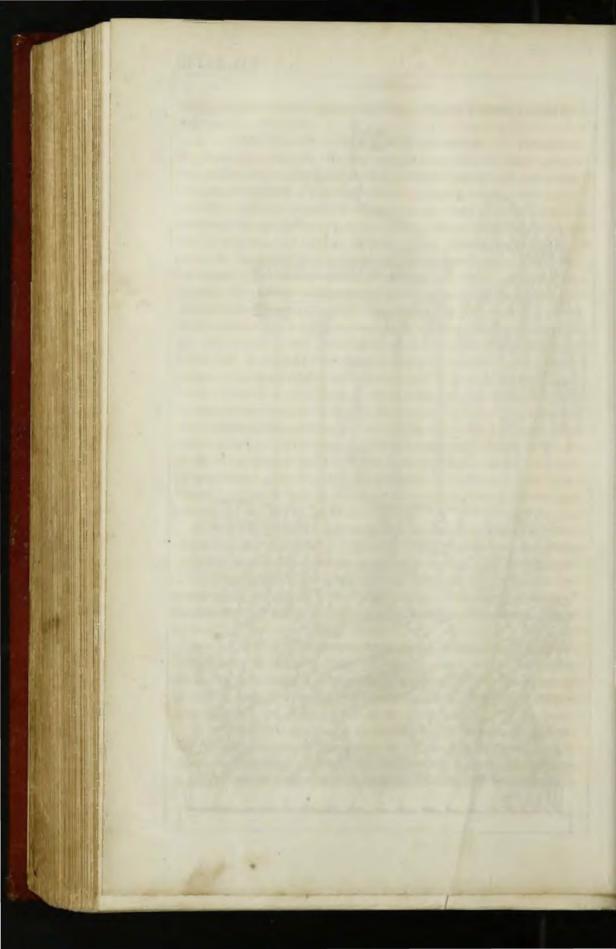
3. - TARTOLINE (TARTELETTES) DI PESCHE. — Prendete 6 grosse pesche non troppo mature, apritele in due, gettatele entro un tegame, nel quale avrete 1 ettogr. di zucchero con un bicchiere d'acqua bollente, appena cotte tenere, levatele, pelatele, mettetele entro una terrina, fate ridurre il sciroppo, versatelo sopra e lasciatele raffreddare. Quindi fate con 2 ettogr. di farina bianca della pasta *brisée* come al n. 4 (V. *pasta*), tutta finita, spianatela spessa 4 millim., tagliatene 12 rotondi con uno stampo di latta, abbastanza grande da potere infoderare l'interno a ciascheduna di 12 piccole forme di latta o di rame, leggermente unte di butirro, mettendo il rotondo entro le forme, calcando con un po' dell'istessa pasta infarinata, acciocchè non vi resti dell'aria tra la forma e la pasta, mettetevi entro una mezza pesca e la metà della mandorla dell' istesso nocciolo ben netta; riunite e spianate il resto della pasta, tagliate tanti cordoncini e formate una gratella incrocicchiata sopra a ciascuna, attaccati i cordoncini al bordo coll'uovo sbattuto, più un cordoncino all'intorno del bordo indorato, fatele cuocere al forno piuttosto caldo, cotte ben asciutte, spolverizzatele di zucchero, ghiacciatele alla fiamma nel forno, finchè ben lucide, versate loro il sciroppo entro ridotto, e servitele calde (V. *n.* 3, *Tav.* XXVII).

4. - TARTOLINE (TARTELETTES) DI MELE O PERE. — Tagliate in due sei mele o pere, pelatele, nettatele, e fatele cuocere finchè son tenere entro un tegame, con un ettogr. di zucchero, 1 bicchiere d'acqua, un poco di scorza di limone od un pezzetto di cannella, cotte al sciroppo ridotto, lasciatele raffreddare, del resto finitele colla pasta, fatele cuocere e servitele come sopra.

5. - TARTOLINE (TARTELETTES) ALLA CREMA PASTICCIERA.— Infoderate 12 piccole forme di pasta come s'è detto sopra al n. 3, empitele di buona crema pasticciera fatta come al n. 37 (V. *crema*), del resto finitele, fatele cuocere e servitele allo stesso modo come al n. 3.

6. - TEMPIO DI MARTE DI PASTIGLIAGGIO SOPRA UN MONTE. — Questo tempio è composto di 6 colonne bianche con i capitelli e le basi abbronzate, l'intavolato ovvero l'architrave, il fregio, ed il cornicione è bianco ed alto un quarto della

TAV: XXVIII

TAV: XXIX

colonna, gli ornamenti sono abbronzati, la cupola è azzurra, la vela è rossa, le colonne compresi il capitello e la base sono alte dieci volte il loro diametro o larghezza. Vi è nel mezzo la statua di Marte Dio della guerra, sopra un piedestallo guernito con dei trofei guerreschi (V. *Tav.* XXVIII). Il monte è formato di *nougat*, fatto di piccole pallottole di pasta reale (V. *Zuppe* , N. 9) con qua e là una muffa verde fatta dell' istessa pasta; il ponte è di pasta di credenza cotta un po' bruna, così pure la ringhiera intorno al tempio. L'albero ha il tronco bruno, con lunghe foglie frastagliate d'un verde pallido rassomigliante al salice piangente. Il tempio è tutto fatto di pastigliaggio, e finitelo di bella figura come nel disegno.

7. - TEMPIO TURCO DI PASTIGLIAGGIO. — Questo tempio è un quadrilungo, rappresentante due facciate, l'assieme è tutto bianco, guernito di nastrini azzurri, le colonne e le cortine sono d'un rosso carminato vivo, lo zoccolo è bianco lineato azzurro con due gradinate o scalinate, le mezzelune sulle cupole, ed i vasetti sotto il tempio sono di un giallo dorato. Questo tempio ben imitato come nel disegno fa una bellissima figura (V. *tav.* XXIX), e si serve guernito con varie sorta di pasticceria decorata.

8. - TAMPFNUDELN ALLA CREMA COL CIOCCOLATO. — Mettete entro un tegame 5 ettogr. di farina bianca, un pizzico di sale, 1 ettogr. di zucchero, un po' di cannella in polvere, posto nella stufa fate tutto tiepidire, sbattete, aggiungete 4 rossi di uovo, 30 grammi di lievito di birra con mezzo bicchiere di latte tiepido, passatelo alla stamigna, aggiungete un ettogr. e 30 gram di butirro, messo poco per volta sbattendo bene sempre al tiepido, fin da formare una pasta un po' molle, morbida, elastica, aggiungete del latte poco per volta se fa bisogno, continuando a sbattere al tiepido per 15 minuti fin che diverrà spugnosa, versatela sopra un asse; fatta intiepidire, infarinata, rotolata a forma di bastone, tagliata a pezzi grossi come belle noci, disposta sopra una lastra tiepida di rame con una tovaglia sotto e sopra, piegandola in due, infarinata, fatela levare nella stufa tiepida, finchè cresciuta quasi il doppio. Avrete un tegame piatto, largo, col bordo alto 4 centim. posto sul fuoco con 30 gram. di butirro, 3 quarti d'un bicchiere di latte, 30 grammi di zucchero, e quando bolle, mettete entro i pezzetti di pasta gli uni ben vicini agli altri, copritelo ermeticamente col suo coperto, mettendo della

pasta fatta con farina, uovo ed acqua all' intorno onde impedire l' uscita al vapore tutto ciò che si può, mettete della brace viva sopra il coperto, fateli cuocere adagio con un po' di fuoco sotto, e quando non si sente più bollire, è segno che sono ridotti a fondo, tratti dal fuoco, scopriteli, guardate che siano coloriti biondi sotto e sopra, e cotti spugnosi, disponeteli sopra un piatto profondo, e serviteli con sopra una crema al cioccolato (V. *crema*, n. 42).

9. - TIMBALLA ALLA REALE. — Preparate una pasta a briozzi con 3 ettogr. di farina, 2 ettogr. di butirro, 5 gram. di sale, 12 gram. di lievito di birra, 5 uova intiere, 10 gram. di zucchero, fate e finite la pasta, lasciatela levare sino al suo punto, fate in ogni cosa come al N. 1. (V. *Briozzo*), posta entro uno stampo o tegame unto di butirro. Quindi avrete una mischia fatta di fichi intieri e pere, mele, pesche nettate, tagliate in due o a dadi grossi, cotti al sciroppo ridotto, mettete assieme un po' d'uva nera e bianca cruda, ben netta, un po' di curasò, tutto unito col sciroppo ristretto, fate un buco abbastanza grande nel mezzo della pasta, versatevi la mischia, ricopritela di pasta come se fosse un intingolo, mettetela al forno caldo moderatamente, finchè cotta rafferma di bel color dorato, rinversatela sul piatto, spolverizzatela di zucchero mischio con un po' di cannella, e servitela calda al momento con un po' di gelatina di ribes all' intorno (V. N. 4, *Tav.* XXVII).

10. - TIMBALLA DI PERE ALLA RUSSA. — Fate una pasta frolla come al N. 13 (V. *Pasta*), la quantità necessaria, spianatela spessa 6 millimetri, infoderate l'interno d'uno stampo a timballa unto di butirro, calcata ben unita con un pezzetto di pasta ben infarinata onde non vi resti dell' aria tra lo stampo e la pasta, copritela con fogli di carta unta, empitela di meliga intiera, copritela d'istessa pasta attaccandola sul bordo con l'uovo sbattuto, fatela cuocere al forno di calor dolce, finchè ben asciutta, e d'un bel color dorato, levatele il coperchio, nettatela dalla meliga e dalla carta, e rimettetela ad asciugare. Quindi pelate, tagliate in due, e nettate la quantità di pere necessaria per empire la timballa, fatele cuocere al sciroppo fatto con un ettogr. di zucchero per ogni chilogr. di pere, la scorza d'un limone, 2 ettogr. di marmellata d'albicocche, cotte tenere, ridotte a fondo, empite la timballa, copritela col suo coperchio, rin-

versatela sul piatto e servitela calda con gelatina di ribes ridotta all' intorno.

11. - TORTA alla franchipane. — Preparate una pasta sfogliata tutta finita come s'è detto al N. 1. (V. *Pasta.*), spianatela spessa un centimetro, e tagliate un rotondo largo 20 centimetri, ritagliate nel mezzo un rotondo largo 12, centim. e così avrete una specie d'un grosso anello, riunite e spianate il resto della pasta spessa 5 millim., tagliate pure un altro rotondo grande 20 centim., posto sopra una tortiera, umiditelo con un po' d'uovo sbattuto, e ponete sopra il rotondo a forma d'anello, ben giusto al bordo di uguale grandezza, mettete nel mezzo la crema franchipane fatta e finita come al N. 39 (V. *Crema*), posta al forno caldo fatela cuocere finchè è ben buffata, cotta di bel colore, spolverizzata di zucchero, ghiacciatela alla fiamma nel forno, e servitela calda ben lucida (V. N. 5, *Tav.* XXVII). Si fa ancora la gratella come qui sotto (V. N. 12).

12. - TORTA alla marmellata d'albicocche o mele. — Tagliate due rotondi di pasta sfogliata come s'è detto sopra, uno più spesso a forma d'un grosso anello, ponete l'altro rotondo sopra la tortiera, mettetevi della marmellata nel mezzo, allargatela, indi riunite e spianate gli avanzi di pasta e tagliatene tanti nastrini, formate una gratella incrocicchiata sopra la marmellata, umidite d'uovo sbattuto all' intorno del bordo, mettevi sopra il rotondo a forma d'un anello, ben giusto al bordo, indoratela, fatela cuocere, ghiacciatela, e servitela calda come sopra (V. *n.* 6, *Tav. XXVII*).

13. - TORTA alla crema pasticciera. — Si fa precisamente come sopra, ma invece di marmellata, si mette una buona crema pasticciera (V. *Crema*, n. 37), e servitela allo stesso modo.

14. - TORTA alle fragole o ciriegie. — Preparate una torta tutta finita come s'è detto sopra al n. 11, posta sopra la tortiera, indoratela all' uovo, e fatela cuocere senza mettere la crema, cotta al forno piuttosto caldo di bel color dorato, ben asciutta, spolverizzatela di zucchero, ghiacciatela alla fiamma od alla pala rovente e ponetelasul piatto. Indi mettete 2 ettogr. di zucchero entro un tegame, con mezzo bicchiere d'acqua, fatelo bollire un momento, lasciatelo raffreddare un poco, gettatevi entro un chilogr. di belle fragole raccolte di fresco, ben nettate, rotolatele nel sciroppo con un po' di rhum, versatele nel mezzo della torta e ser-

vitela. Oppure avrete un chilogr. di belle ciriegie nette dalle gambe e dai noccioli, poste in un tegame sul fuoco forte con 2 ettogr. di zucchero, e cotte ridotte a sciroppo versatele entro, e servitela.

15. - TORTA ALLA POLONESE. — Nettate e fate cuocere a grand' acqua 4 ettogr. di foglie di spinaci raccolte di fresco, cotte tenere e ben verdi, tritate fine, ponetele entro un tegame con 60 gram. di butirro, fritte un momento, aggiungete 30 gram. di farina bianca cotta un poco tramenando, versatele 2 bicchieri di fiore di latte, un po' di cannella in polvere, un pizzico di sale, 60 gram. di marzapani schiacciati fini, un ettogr. di zucchero, fatela cuocere un po' ridotta, aggiungete 4 rossi d'uovo, fateli legare, lasciatela raffreddare, e formate una torta allo stesso modo come s' è detto sopra al n. 12, ma invece della marmellata mettete la suddetta crema, finitela, fatela cuocere e servitela ben ghiacciata come sopra al N. 12.

16. - TORTA ALL'INGLESE AI CONFETTI E DECORATA. — Fate una pasta sfogliata come al n. 1 (V. *Pasta*) piegata una volta di più, spianata spessa 6 millim., tagliate due rotondi larghi 20 centim., posto uno sopra una tortiera indoratelo all'intorno, ponete nel mezzo una buona crema all'inglese ai confetti (*V. Crema N.* 46) allargatela quasi sino vicino al bordo, rimettetevi sopra l'altro rotondo, fatelo attaccare calcandolo colle dita all'intorno, indoratela e fatela cuocere al forno piuttosto caldo, cotta di bel color dorato, spolverizzatela di zucchero, ghiacciatela al forno con fiamma viva; indi tagliate d'istessa pasta 4 grossi S, fateli cuocere ben asciutti e ghiacciateli da due parti, fate pure delle foglie e dei piccoli rotondini d'istessa pasta spolverizzati di zucchero , e cotti bianchi. Posta la torta sul piatto attaccatevi sopra gli S con zucchero fuso alla caramella, a forma di corona (*v. n.* 7, *Tav.* XXVII), decoratela colle foglie, rotondini, ciriegie, cedrato, mandorle verdi confettati, e servitela di bella figura.

17. - TORTA ALL'ITALIANA CON CIOCCOLATO. — Fate una pasta come al n. 13 (*V. Pasta*), rotolatela a forma di bastone, spianatela spessa 8 millimetri, tagliate una fascia lunga 55 centim. Quindi avrete un cerchio di latta o fatto di cartone, largo 18, centim., alto 4, unto di butirro, posto sopra una tortiera, tagliate la fascia larga 4 centim. ruolata su

se stessa, disruolatela all'intorno, nell'interno del cerchio, riunite e spianate il resto della pasta, e tagliate due rotondi larghi quanto il cerchio, mettetene uno sotto entro il cerchio, e fatelo attaccare col bordo formando il fondo, empitela d'una buona crema pasticciera al cioccolato fatta come al n. 38 (*V. crema*), copritela coll'altro rotondo di pasta, fatela attaccare al bordo ben uguale, indoratela coll'uovo, fatela cuocere al forno non troppo caldo, cotta di bel color dorato, traetela dal forno, un po' raffreddata, levatele il cerchio, nettatela bene, fatela sdrucciolare sul piatto con una tovaglia sotto, e servitela calda.

18. - TORTA all'alemanda. — Fate un bordo di pasta entro il cerchio tutto finito come sopra; indi avrete un chilogr. di belle prugne di *reine-claude*, nette dal nocciolo, ponetele nel bordo in corona con tramezzo dello zucchero e cannella in polvere abbondanti, fatela cuocere al forno di calor dolce senza coprirla finchè cotta di bel colore, raffreddata, levatele il cerchio e servitela sul piatto con una tovaglia sotto; si fa pure così con albicocche o pesche ben mature e di buon gusto, servendola fredda o calda spolverizzata di zucchero misto con un po' di cannella.

19. - TORTA di pithiviers meringata. — Preparate in ogni modo una torta tutta finita e cotta come s'è detto sopra per la torta all'italiana, ma invece della crema pasticciera al cioccolato, mettete un preparato fatto come pei piccoli berlingozzi di *Pithiviers* (V. N. 68), levatela dal forno, copritela a piramide d' una pasta a meringa fatta con 4 bianchi d'uovo montati in neve ferma, mischiatevi 2 ettogr. di zucchero bianco in polvere con un po' di vainiglia, fatele delle perle grosse d'istessa pasta a meringa con un cartoccio di carta, spolverizzatela bene di zucchero, fatela cuocere al forno di calor dolce finchè è di bel color dorato, e servitela calda di bella figura (*v. n.* 1, *Tav.* XXX).

20. - TORCHIETTI piccolissimi di pasta fina. — Preparate una pasta fina tutta finita come s'è detto al n. 4 (*V. Pasta*), spianatela spessa 4 millim., tagliatene tanti piccoli listelli lunghi 18 centim., larghi 8 millim., poneteli sopra la tortiera dando loro la forma d'un piccolo torchietto (*v. n.* 2, *Tav. XXX*), fateli cuocere al forno moderato, spolverizzateli di zucchero e fateli ghiacciare alla fiamma, finchè ben lucidi e chiari non troppo coloriti e ben asciutti, disponeteli sul piatto e serviteli.

21. - TORCHIETTI FROLLI. — Prendete metà della pasta fatta come al n. 4, ed altrettanto di pasta frolla fatta come al n. 13 (*V. Pasta*), allargate un poco la prima, mettete nel mezzo la pasta frolla, spianatela, e ripiegatela in tre finchè sono ben mischie, spianatela e tagliate i torchietti un po' più grossi di quelli di sopra, posti sopra una tortiera date loro una bella forma, indorateli all'uovo, spolverizzateli leggermente di zucchero, fateli cuocere al forno poco caldo finchè cotti biondi, levateli, serviteli appena tiepidi.

22. - TORCHIETTI AL LIEVITO. — Avrete 3 ettogr. di farina bianca, un ettogr. di butirro, 30 gram. di zucchero, un ettogr. di buon lievito di pane, bagnatela con un po' d'acqua tiepida e un po' di sale, formando una pasta un po' molle riunendo la farina, ben impastata liscia, formate dei piccoli torchietti, posti sopra una tovaglia infarinata, fateli levare al tiepido, umiditeli con un po' d'acqua al disopra col pennello di penne, onde non facciano la crosta, quando sono ben buffati, soffici al tatto, umiditeli d'acqua, inzuccherateli, metteteli sopra una lastra con un foglio di carta unta sotto, fateli cuocere al forno moderato, finchè cotti e ghiacciati di bel color dorato, serviteli.

23. - TORTELLI ALLA MILANESE. — Preparate una pasta tutta finita come s'è detto al n. 34 per i *beignets* alla reale, ma si può mettere acqua o latte, invece di fiore di latte; del resto finiteli, friggeteli con una buona grassa od olio fino bollente, e serviteli caldissimi inzuccherati come s'è detto pei *beignets* al n. 36.

24. - TORTELLI COL RISO ALLA MILANESE. — Mondate e fate cuocere un ettogr. di riso con 1 bicchiere e mezzo di latte od acqua, un po' di sale, 30 grammi di zucchero, un po' di cannella, cotto tenero ridotto, passatelo al setaccio. Indi mettete entro un tegame un ettogr. di farina bianca, 15 grammi d'olio fino o butirro fuso, un pizzico di sale, il sugo d'un limone, formate una pasta sbattendo con un po' d'acqua, aggiungete il riso passato al setaccio, mescolate bene con acqua, finchè avrete una pasta un po' spessa, colante, aggiungetevi 3 bianchi d'uovo in neve ben ferma, mischiandoli leggermente. Avrete dell'olio o grassa bollente sul fuoco nella padella, e gettateli entro con un cuchiarino a caffè ben pieno, friggeteli e serviteli caldi come si è detto sopra.

3
1
2

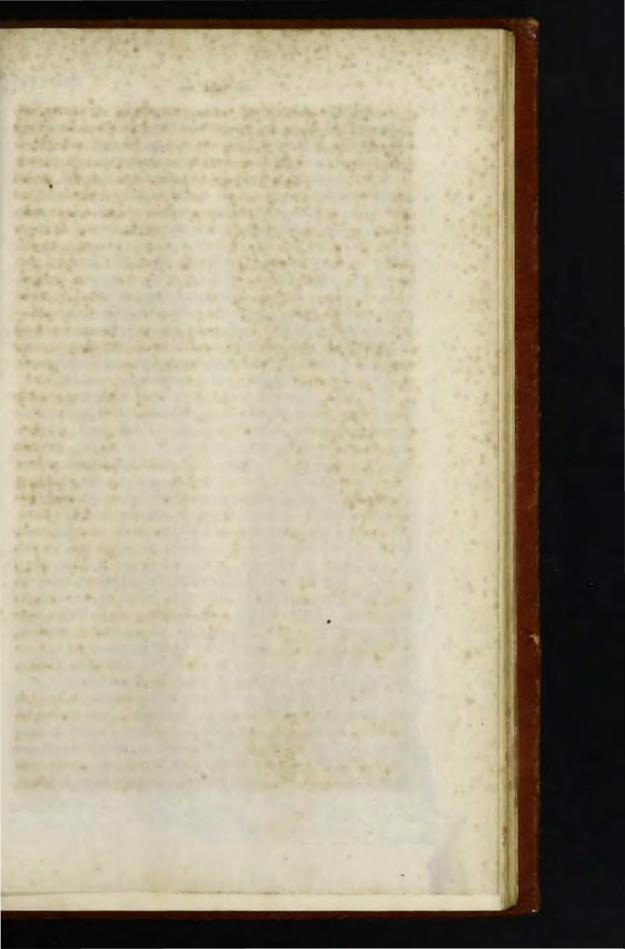
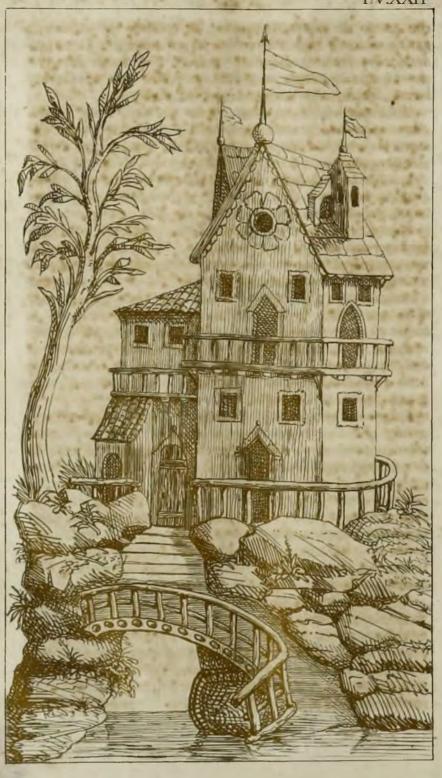
25. - TORONI AL FORNO. — Sboglientate o mondate un ettogr. di mandorle dolci, tagliatele a filetti piccoli, fatele seccare bene, indi sbattete 2 bianchi d'uovo in neve ben ferma, mischiatevi 5 ettogr. circa di zucchero pesto fino, aggiungete le mandorle ben secche, mischiatele bene, da formare una pasta maneggiabile, e fatene delle pallottole colle mani umide d'acqua, grosse come olive, o mandorle, mettetele su dei fogli di carta, oppure empite delle piccole cassette di carta, fateli cuocere al forno pochissimo caldo. Si fanno allo stesso modo ai pistacchi ed alle avellane mondate; come si può ancora dar loro il gusto di cannella, arancio, ecc.

26. - TORONI D'ALBA. — Mettete entro un tegame distagnato 2 ettogr. di zucchero e mezzo bicchier d'acqua, fatelo cuocere alla gran palla, mischiategli un chilogr. e 2 ettogr. di buon miele, mettete il tegame nel bagno di maria, fatelo cuocere finchè versandone un poco sopra una tavola di marmo o piatto di maiolica, raffreddato, resterà sodo e frangibile, allora mischiategli il bianco di due uova sbattuto in neve, aggiungete 1 chilogr. e 2 ettogr. di mandorle mondate, tagliate in due e ben seccate, oppure delle avellane mondate e ben seccate, mischiatele ancora calde ben assieme, versatela entro una cassa di carta, lasciatela raffreddare, tagliatela a pezzetti a modo vostro, oppure versate sopra un piatto di maiolica profondo con ostie sotto, e copriteli d'ostie sopra. Raffreddati, tagliateli, e serviteli o conservateli in un luogo secco entro alberelle di vetro coperti.

27. - TROFEO D'ARMI ANTICHE E MODERNE. — Questo trofeo è fatto di pastigliaggio (V. *Pastigliaggio*, *n.* 27), preparato del color del bronzo, indi fate a mano o levate dai modelli ogni arma a parte imitando il disegno il più che si può (V *n.* 3, *tav. XXX*), così pure si fanno le bandiere; si lascia tutto seccare alla stufa tiepida, e si dà a ciascun oggetto la vernice allo spirito di vino, oppure della gomma arabica sciolta nell'acqua in ispecie d'un sciroppo, passate della polvere di bronzo del color citrino sulle parti più elevate, fateli asciugare, attaccando le armi intorno ad una colonna bianca fatta e seccata dell'istessa pasta (*v. disegno*), tutto finito di bella figura, ponetelo sopra uno zoccolo proporzionato, mettetelo sul piatto guernito di pasta genovese tagliata a forma di scudi, elmi, corazze, ecc. decorati (V. *pasta genovese*, *n.* 21), e servitelo.

1. - UOVA FARCITE DI CREMA PASTICCIERA AL GRATIN. — Fate cuocere in un tegame con acqua bollente sul fuoco 10 uova fresche, bollite 12 minuti, scolate l'acqua, rimettetele nell'acqua fresca, lasciatele raffreddare, sgusciatele, tagliatele in due per lungo, levate loro il rosso, indi fate un po' di buona crema pasticciera (V. *crema*, *n.* 37), tutta finita coi marzapani, non tanto densa, mischiatele i rossi d'uovo passati al setaccio, con 50 grammi di butirro fresco, un poco di zucchero, un po' di cannella, o scorza di limone, empite i bianchi d'uova ben colmi, posti sopra una tortiera unta di butirro, spolverizzateli con un po' di marzapani schiacciati in polvere, umiditi di butirro fuso, metteteli al forno caldo, finchè sono coloriti un po'biondi, levateli, disponeteli sul piatto, versate loro sopra un sciroppo fatto con un ettogramma di zucchero fuso asciutto un po' biondo e bagnato con mezzo bicchiere d'acqua, un po' di scorza di limone, e bollito finchè è fuso tutto lo zucchero, e servitele.

2. - UOVA IN SORPRESA — Prendete 6 uova grosse, fate loro un piccolo buco alle due estremità, fateli uscire il liquido scuotendo l' uovo e soffiando da una parte finchè è ben vuoto e nettato senza guastare il guscio, indi sbattete metà di stesso liquido uscito dalle uova con 4 rossi d'uovo, un bicchiere di fiore di latte bollito con un po' di scorza di limone, un ettogramma di zucchero pesto, passate tutto alla stamigna; chiudete il buco da una parte delle uova, con un po'd'uovo mischio con farina bianca in ispecie di pasta, fatele seccare ed empite le uova del preparato con un piccolo cartoccio di carta a forma d'imbuto, e chiudete il buco come avete fatto dall' altra parte; mettetele entro un tegame sopra un pannolino accanto al fuoco, versatevi adagio dell' acqua bollente finchè sono coperte, fatele rappigliare senza mai lasciarle bollire per 16 minuti circa, levatele, nettatele bene dalla pasta, e servitele in mezzo ad una tovaglia. Si fanno pure così al cioccolato e ad altri gusti a piacere *(v. creme rapprese al bagno di Maria).*

3. - UOVA IN NEVE. — Sbattete in un tegame 4 rossi di uovo con un ettogramma di zucchero fino, con un po' di scorza di limoni, sbattete pure 4 bianchi d'uovo in neve ferma entro un bacino di rame distagnato, mischiandovi due ettogrammi di zucchero pesto; indi avrete un mezzo litro di latte bollente sul fuoco entro un tegame largo e piatto,

con un po' di scorza di limone, 30 grammi di zucchero, gettate entro il bianco d' uovo con un cucchiaio, formando delle uova grosse come noci, copritele, e fatele cuocere per 10 minuti adagio, rivolgendole finchè sono rappigliate ferme, sgocciolatele e disponetele sul piatto.

Mischiate il latte coi rossi d' uovo sbattuti, fatelo rappigliare come una crema, passatelo alla stamigna, e versatelo sopra servendole calde. Si può ancora servirli con una crema al cioccolato.

1. – VILLA OLANDESE DI PASTIGLIAGGIO. — Fate del pastigliaggio come s'è detto al N. 27 *(v. pastigliaggio)*, tutto finito, dividetelo in varie parti, tingetene la parte più grossa di colore di cannella chiara per formare la casa, un' altra grigia rassomigliante alla pietra per i tetti, dell' azzurro o rosso carminato per le vele, del rosso di mattone per i tetti della casa più bassa, del color del legno con terra d' ombra chiara per le ringhiere, l'albero è di pasta croccante con foglie verdi. La roccia è fatta di grossi pezzi di *biscuit* di varii colori con nel mezzo dei pezzi di pasta di credenza cotta, ben combinati in modo da rappresentare il disegno *(v. tav.* XXXI), attaccando il *biscuit* all'intorno con dello zucchero cotto alla caramella, la ringhiera del ponte è come quella del balcone.

Eseguitela spianando la pasta, riposata un momento, si misura con il compasso sopra il disegno, si taglia uguale, secondo se si vuole fare più grossa il doppio o d'un terzo di più, si allarga il compasso al doppio o d' un terzo di più, e così si tagliano tutte le parti ben proporzionate, si lasciano seccare appena che stiano diritti da loro, si attaccano assieme con un po' di gomma arabica o d'istessa pasta rammollita come poltiglia con un po'd'acqua, imitando bene il disegno, finita e seccata alla stufa, si appoggia sopra la roccia, tutta terminata di bella figura, si serve sopra un gran bacile, guernita di pasticcieria.

2. – VOLS-AU-VENT ALLA CREMA CHANTILLY. — Fate una pasta sfogliata tutta finita come s'è detto al N. 1 *(v. pasta)*, spianata, tagliate un rotondo largo 18 centimetri, spesso un centimetro, ritagliategli un rotondo nel mezzo largo 10 centimetri e così avrete un anello grosso; riunite la pasta rimanente, spianatela spessa 4 millimetri, tagliate un altro rotondo largo 18 centimetri, ponetelo sopra una tortiera

con un foglio di carta sotto, umidito d'uovo sbattuto, mettete sopra l'altro rotondo a forma d'anello ben giusto all'intorno, indoratelo all'uovo sopra, ponetelo al forno caldo, fatelo cuocere finchè cresciuto alto circa un decimetro, ben diritto e colorito dorato, spolverizzatelo di zucchero, fatelo ghiacciare alla fiamma finchè ben lucido, levatelo, lasciatelo raffreddare; ponetelo sul piatto ed empitelo d'una buona crema alla *Chantilly* a forma piramidale (*v. crema, n.* 36), decoratelo d'istessa crema col cartoccio, e servitelo.

1. – ZUCCHERO SPUGNOSO. — Fate cuocere 4 ettogrammi di zucchero in pane alla perla dura (*v. cottura dello zucchero*), aggiungetevi un po' di ghiaccio reale (*v. ghiaccio, n.* 43), mischiatelo bene nello zucchero, con un po' di spirito di vino che subito lo farà divenir spugnoso, poi nuovamente discende, si continua a mestolare finchè rimonti di nuovo, allora si versa entro delle cassette di carta o stampi di latta o di rame o di gesso, leggiermente unti prima d'olio fino, aventi la forma di un vaso, o canestro, o funghi, o frutti, ecc., staccatelo dalle forme appena freddo.

Si può fare di diversi colori, mischiandoli col ghiaccio, e serve ottimamente a formare roccaglie, guerniture ai zoccoli. Si dà ancora il gusto che si vuole allo zucchero.

2. – ZUCCHERO COTTO PER FORMARE QUALUNQUE OGGETTO. — Fate cuocere la quantità di zucchero che volete alla gran piuma (*v. cottura dello zucchero*), levatelo dal fuoco, profumatelo a piacimento purchè sempre sia al suo punto di cottura, agitatelo, sfregatelo alle pareti del tegame con un cucchiaio finchè è divenuto un po' granuloso. Avrete delle forme di latta, o di rame, o di gesso o di stagno unte di olio, rappresentanti diversi oggetti, come: frutti, animali, ornamenti, tempio ecc., versatevi lo zucchero, lasciatelo raffreddare, staccatelo dagli stampi o forme, nettatelo con un piccolo coltellino, passategli sopra col pennello un po' di spirito di vino per levare l'odore dell'olio, coloritelo con colori mangiabili, imitando l'oggetto al naturale stemprandoli con una vernice fatta facendo fondere 15 grammi di gomma arabica con 11 grammi di zucchero cristallizzato entro 21 grammi d'acqua 24 ore prima, quando è bene fuso chiaro aggiungete 60 grammi di spirito di vino, fate unire bene assieme che vi resterà una vernice biancastra, che serve ad inverniciare parecchie pasticcierie mangiabili.

ARTICOLO 18°

DELLA CREDENZA E RELATIVA CONFETTERIA

INTRODUZIONE.

La confetteria è un'arte scientifica, di necessità quasi indispensabile per un buon maestro di casa onde preparare e conservare i confetti, melate, sciroppi, composte, gelatine, conserve, caffè, thè, liquori, ben disporre le frutta, ecc., ecc. Esso deve badare di usare utensili metallici, distagnati soltanto per la chiarificazione dello zucchero, per la preparazione dei confetti, e frutti, e stagnati per tutto ciò che è acido, ma finita la preparazione o cottura, si tolgono, si lasciano raffreddare, e si conservano in vasi di terra verniciata bianca, o majolica, o porcellana, o di vetro che sono i migliori per la salute.

Finito l'uso degli utensili, tegami o vasi, debbonsi nettare, asciugare, e tenerli in un luogo secco.

Così pure debbe tenere in grande nettezza ed in bell'ordine tutto il necessario per il servizio di tavola come: argenterie, caraffe, bottiglie, majolica, porcellana, il servizio per il caffè e thè, ecc.; insomma fare in modo che tutto sia tenuto in bell'ordine ed in perfetta nettezza.

1. – ACETO SEMPLICE BIANCO O ROSSO ALL'USO DI FAMIGLIA. — Avrete una piccola tinozza di legno come quelle dei mercanti da latte, della capacità di 12 litri circa, divisa da una gratella sospesa alle pareti della tinozza alta ai due terzi, sopra la quale si mette della rapa d'uva, e si versa sopra 8 litri di vino bianco, riscaldato in una pignatta di terra inverniciata bianca, coprite la tinozza col suo coperto di legno movibile, tenetela in un luogo tiepido ai 30 gradi incirca; divenuto freddo il vino, traetene incirca 2 litri dal cannello che avrete messo alla tinozza, riscaldato, rimettetelo sopra continuando così una volta al giorno, che ben presto diverrà aceto forte. Allora gettate via la rapa, aggiungete 3 litri di vino bianco tiepido sbattuto con 4 bianchi d'uovo, 1 ettogramma di carbone pesto, o nero d'avorio, mischiate tutto bene assieme, copritelo, lasciatelo qualche

giorno in riposo finchè diverrà chiaro, limpido, filtratelo, mettetelo nelle bottiglie e servitevi all' occorrente.

Si fa allo stesso modo col vino rosso.

Non volendo chiarificarlo nella tinozza, si mette entro una pignatta, mischiandogli il bianco d'uovo ed il carbone pesto, come s' è detto sopra, facendolo bollire un momento sul fuoco; reso chiaro, filtratelo alla tovaglia, lasciatelo raffreddare, mettetelo nelle bottiglie, e servitevi all'occorrente.

2. - ACETO AROMATICO PER USO D'INSALATA, SALSE FREDDE, ECC. — Mettete entro una terrina di terra 2 litri di aceto forte preparato come s'è detto sopra, o d'altra qualità, purchè sia buono, ponetelo sul fuoco con un po' di sale, pepe, serpentaria, rosmarino, aglio, cerfoglio, salvia, tutto in piccola quantità; mezzo bianco d'uovo sbattuto con d' istesso aceto, fatelo bollire un momento, filtratelo alla tovaglia, lasciatelo raffreddare, mettetelo nelle bottiglie ben chiaro, e servitevi all' occorrente.

3. - ACETO RINFRESCATIVO AI LAMPONI. — Spremete il sugo d' un chilogramma di bei lamponi maturi entro una tovaglia torcendola a forza in due e comprimendo finchè sia uscito tutto il sugo, mettetelo entro una pignatta di terra, posta sul fuoco, con due litri di buon aceto forte e bianco fatto come s' è detto sopra al N. 1, fatelo bollire schiumandolo, finchè è ben chiaro, filtratelo alla tovaglia, lasciatelo raffreddare entro un vaso di terra, mettetelo nelle bottiglie e servitevi all' occorrente. Allungato nell'acqua con un po' di zucchero, serve per estinguere la sete nei giorni estivi.

DELLE BEVANDE FREDDE E CALDE AD USO DI FAMIGLIA.

4. - CAFFÈ. *Introduzione.* — Il miglior caffè, cioè di prima qualità, è quello della Moka, ha il grano piccolo, rotondo, bianco, giallognolo; la seconda è il caffè di *Cayenne*, è molto stimato e rassomiglia al caffè Moka; la terza qualità è il caffè dell' isola Borbone, ha il grano grosso, lungo ed un po' acuto e biancastro; la quarta è il caffè della Martinica che ha la grana di mezzana grossezza, verdastra e d' odore d' erbaggio; la quinta è quella di San Domingo che rassomiglia molto al caffè della Martinica, ma è più pallido e meno odoroso.

Il caffè forma una bevanda conosciuta da tutti. Esso non deve essere stato bagnato nè conservato in un luogo umido,

privo d'aria, poichè prende un cattivo odore. Va torrefatto od abbrustolito al suo punto per avere l'odore e sapore amaro e gradevole, esso è corroborante, facilita la digestione, accelera la circolazione del sangue, priva del sonno, agisce sul sistema nervoso, è sanissimo usato moderatamente.

5. - PREPARAZIONE DEL CAFFÈ ALL'INGLESE. — Mettete nella caffettiera a filtro un ettogramma di caffè torrefatto e macinato di fresco, versatevi sopra 8 tazze d'acqua bollente, lasciatelo filtrare, ben filtrato chiaro, estraetelo dalla caffettiera, tenetelo ben caldo, ma non che bolli, in un'altra caffettiera, e servitelo ben caldo, con del zucchero in pane rotto a pezzi nella zuccheriera e le pinzette.

Versando di nuovo 4 tazze d'acqua bollente nella caffettiera, avrete un caffè debole ancora assai buono; il quale si può adoperare invece dell'acqua, mettendo più poco caffè nel farlo un'altra volta.

6. - PREPARAZIONE DEL CAFFÈ ALLA CASALINGA. — Ponete una caffettiera di latta sul fuoco, contenente 4 tazze d'acqua, quando bolle, gettatevi 30 grammi di caffè abbrustolito al punto e macinato di fresco, mestolatelo, fatto alzare il bollore, tratto dal fuoco, copritelo, lasciatelo chiarire. Volendo farlo chiarire più presto, si mette, nel farlo, un pezzetto di colla di pesce, fattosi chiaro, si versa entro un'altra caffettiera e si serve nelle tazze ben caldo e chiaro col zucchero a parte.

7. - CAFFÈ AL LATTE O FIOR DI LATTE. — Preparato e fatto chiaro del buon caffè, come sopra al N. 5, servitelo caldo, con dello zucchero nella zuccheriera, con del latte o fiore di latte caldo o freddo, secondo il gusto di chi lo prende. S'intende che il latte o fior di latte va servito a parte, che sia freschissimo. Onde poter conservare il latte o fiore di latte, principalmente nei giorni estivi, si fa bollire due volte al giorno e passato alla tovaglia, conservatelo in vasi di terra o maiolica o di vetro.

8. - CAFFÈ ALL'UOVO (AU LAIT DE POULE). — Mettete entro a ciascuna tazza, in cui volete servire il caffè, un rosso d'uovo freschissimo, con 10 gram. di zucchero, sbattete bene finchè siano divenuti bianchi, mischiate il caffè ben caldo poco per volta, preparato di fresco; oppure un po' di caffè e latte ben caldo, e servitelo collo zucchero a parte.

9. - CAFFÈ IN ISCHIUMA FREDDO AL MINUTO. — Fate fon-

dere 2 ettogr. di zucchero bianco entro un legame sul fuoco con una tazza a caffè d'acqua, bollito un momento, levatelo dal fuoco, aggiungete 5 tazze di caffè fatto come s'è detto al N. 5 buono e chiaro, lasciatelo raffreddare, ponetelo entro una sorbettiera sul ghiaccio e sale come per i sorbetti, sbattetelo forte un 10 minuti con un mazzo di vimini o col frullino, finchè monta in ischiuma ed incomincia a gelarsi, versatelo nelle tazze e servitelo subito. Si fa allo stesso modo mischiando un rosso d' uovo col caffè e zucchero mentre che è caldo, sbattendolo entro una terrina; oppure col caffè e fiore di latte, o cioccolato e latte.

10. - ESTRATTO di caffè da servirsi in caso di viaggio. — Mettete entro una terrina di maiolica 3 ettogr. di buon caffè Moka abbrustolito al suo punto, e macinato di fresco, versatevi sopra un mezzo litro d'acqua bollente, copritelo, lasciatelo raffreddare, filtratelo alla tovaglia spremendo, aggiungete 8 ettogr. di zucchero bianco in polvere, scaldato sul fuoco finchè è fuso lo zucchero, ben chiaro, lasciatelo raffreddare, mettetelo entro una bottiglia e servitevi all'occorrente, allungandolo con acqua calda.

11. - CIOCCOLATO. — Il cioccolato è una mescolanza fatta di cacao e di zucchero in egual peso, profumato ordinariamente alla vainiglia od alla cannella. Il migliore è quello fatto col cacao di Caracca, è d'un bel color bruno rossigno, duro, secco, d'un buon odore e d'un buon sapore; poichè talvolta uniscono al cioccolato troppo abbondante di farina di frumento, o fecole, o lenticchie, fagiuoli od altri semi torrefatti. Il cioccolato così falsato si conosce, poichè è più leggiero, spugnoso nel mezzo, di cattivo odore, masticandolo lascia un cattivo gusto; il cioccolato è molto nutritivo, fortifica lo stomaco, si digerisce facilmente, è utile ai vecchi, ma nocivo agli infermicci, perchè è riscaldante.

12. - PREPARAZIONE del cioccolato per 5 tazze. — Mettete entro una caffettiera 5 tazze d'acqua sopra il fuoco, appena bollente, gettate entro 2 ettogr. di buon cioccolato alla vainiglia rotto a pezzetti, tratta dal fuoco, lasciate ammollire appena vicino al fuoco, tramenandolo di tanto in tanto, finchè è fuso; posto sul fuoco dolce, frullatelo forte col frullino, finchè è divenuto spumoso, versatelo nelle tazze, e servitelo caldo col zucchero nella zuccheriera. Si fa pure allo stesso modo senza frullarlo, mescolandolo soltanto

fin che è fuso liscio, per chi non gli aggrada la schiuma.

13. - CIOCCOLATO AL LATTE O FIOR DI LATTE. — Fate bollire 5 tazze di buon latte o fior di latte nella caffettiera sul fuoco, gettate entro 2 ettogr. di buon cioccolato rotto a pezzetti, fatelo cuocere, finitelo e servitelo come sopra. Taluni fanno fondere il cioccolato prima con un po' d'acqua, indi aggiungono il fior di latte, facendolo bollire bene assieme.

14. - CIOCCOLATO ALL' UOVO. — Si prepara il cioccolato come s'è detto sopra al N. 12, od al N. 13, se si vuole col latte, tutto finito, si versa nelle tazze poco per volta, nelle quali avrete sbattuto un rosso d' uovo freschissimo, come s' è detto pel caffè al N. 8.

15. - CIOCCOLATO AL LATTE DI MANDORLE OD ALL'ORZATA. — Sboglientate, pelate e pestate 60 gram. di mandorle dolci nel mortaio, con 30 gram. di zucchero, spruzzate con un po' d'acqua, ridotte fine, bagnatele con 2 tazze d'acqua, filtratele alla tovaglia spremendo forte, finchè uscito tutto il sugo entro un tegame, fatelo scaldare senza bollire, e servitelo col cioccolato preparato come sopra al N. 12, oppure come al N. 13. Si mischia pure invece del latte di mandorle, dell' orzata fatta come al N. 23, e servitelo come sopra.

16. - CIOCCOLATO FREDDO SBATTUTO IN ISCHIUMA AL MINUTO. — Si prepara come al N. 12 o 13, e si finisce come s'è detto pel caffè al N. 9, congelato, servitelo subito.

17. - BARBARADE (BARBARIÀ). — È una mescolanza fatta di caffè e cioccolato, che si serve calda, con latte se si vuole, e col zucchero nella zuccheriera.

18. - BAVARESE CALDA O FREDDA. — È un miscuglio fatto, facendo bollire del latte, e dolcificandolo con del sciroppo aromatizzato (V. *Sciroppi*), aggiungendo un po' di cioccolato, ed allora si chiama al cioccolato; od un po' di caffè, o thè, o latte di mandorle, od orzata, ecc.

19. - THÈ. — Il thè è un albero che cresce e vegeta nella China e nel Giappone, di mediocre grandezza, di cui ve ne sono varie sorta. Pare che dipenda dall' età in cui si raccolgono le foglie l'essere più o meno buone. La prima raccolta si fa nel mese di marzo, ed è creduto il migliore, perciò vien detto thè imperiale. La seconda si fa nel mese di maggio, e la terza alla fine di giugno; ma però nel commercio lo distinguono in due qualità, cioè: in thè verde e in thè nero. Alla prima appartengono il thè imperiale,

l'Hysson, il Tonchai, il perlato, ecc.; alla seconda, il thè Bouy, il Pekao, il Congo, ecc., ma i verdi sono i migliori da preferirsi. Il thè di buona qualità è d'un color verde tendente all' azzurro scuro, ruolato longitudinalmente, pesante, netto, senza polvere, d' un odore aromatico gradevole ed approssimativo a quello della viola mammola, od a quello del fieno raccolto di recente, e di sapor grato. Le sue foglie divengono più verdi disruolandosi nell'infusione; il thè è un po' astringente, facilita la digestione, calma l'agitazione, mena alla traspirazione e facilita la distillazione dell' orina. Il troppo uso del thè forte non conviene agli stomachi deboli, nemmeno ai ragazzi, poichè immagrisce, produce le vertigini e le convulsioni.

20. – PREPARAZIONE DEL THÈ. — Mettete entro un vaso di porcellana o d' argento, nel quale si usa di servire il thè (*thélière*), 15 gram. di thè verde, versatevi sopra un quinto di litro d'acqua bollente, copritelo per 5 minuti, finchè infuso e disruolate le foglie, aggiungete ancora altrettanto d'acqua ben bollente, e servitelo ben caldo nelle tazze, col zucchero nella zuccheriera in pane rotto a pezzetti, o semolato bianchissimo. Si serve nello stesso tempo in un vaso a parte del latte, o fior di latte caldo o freddo.

21. – PREPARAZIONE DI DUE TAZZE DI THÈ ALLA CASALINGA. — Mettete entro una caffettiera due tazze d' acqua, quando bolle traetela dal fuoco, gettatevi entro 5 gram. di buon thè verde, copritelo per 5 minuti senza metterlo al fuoco, versatelo nelle tazze e servitelo come s'è detto sopra.

22. – INFUSIONE DI TIGLIO, FIORI DI VIOLE, FIORI DI CAMOMILLA, FIORI DI TASSOBARBASSO (FIOR D' LUVION). — Si prepara allo stesso modo come s' è detto sopra pel thè al N. 21, ma appena fatta l'infusione, si filtrano ad un pannolino bagnato nell' acqua e spremuto, servendola calda occorrendone il bisogno.

23. – PREPARAZIONE DELLA SEMATA OD ORZATA CALDA O FREDDA. — Gettate un momento nell' acqua bollente, pelate e mondate, 4 ettogr. di sementi di mellone, zucca, cocomero, dette sementi fredde comuni, fatele seccare al calor del forno adagio, pestatele, unite loro due ettogr. di zucchero in polvere, passatele al setaccio, e quelle che non passano, rimettetele nel mortaio con un ettogr. di zucchero, pestatele e passatele, finchè tutte siano ridotte in polvere.

Indi fate cuocere 2 chilogr. di zucchero bianco, cotto alla gran piuma, traetelo dal fuoco, mestolatelo un poco, gettate le sementi, tramenate finchè il composto è quasi freddo; ponetelo nei vasi e servitevi all'occorrente, mettendone un cucchiaio incirca entro un bicchiere, sciogliendolo versando dell' acqua calda o fredda poco per volta, ben mestolato con il cucchiaio, servitelo. Si può mischiarlo col caffè per chi gli piace. Si prepara allo stesso modo con mandorle o nocciuole. Si può profumarlo con un po' d'acqua di limoni, od alla rosa, od alla cannella mischiata assieme dopo cotta.

24. - ORZATA ALLA CASALINGA. — Gettate nell' acqua bollente per un momento, pelate e mondate un ettogr. di sementi comuni, come s'è detto sopra, fatele seccare al calore, pestatele nel mortaio, aggiungendo poco per volta un chilogr. di zucchero ben pesto, ridotte in polvere, mischiatevi un po' d' acqua di fiori d' arancio, e formate una pasta dura e compatta, mettetela nel vaso, coperta, servitevi all' occorrente come sopra.

25. - MANDORLATA. — Sboglientate e pelate 4 ettogr. di mandorle dolci e 5 gram. di mandorle amare, pestatele nel mortaio, umidite con un po' d'acqua onde non facciano dell'olio, passatele al setaccio, mettetele entro un tegame distagnato con 8 ettogr. di zucchero bianco in polvere, tramenandole sul fuoco non troppo forte, fatele cuocere finchè non s'attaccano più al tegame, e nemmeno alle dita toccandole, mettetele entro un vaso di maiolica o di vetro e servitevi all'occorrente, stemprandone un pezzo entro un bicchiere con un po' d' acqua calda a piacimento. Si può aromatizzarla mischiando, nel pestare le mandorle, dell'acqua di fiori d'arancio, o di cannella, o di limone, ecc., invece dell'acqua.

26. - ORZATA D'ORZO DI GERMANIA PERLATO AL LATTE. — Fate bollire entro un tegame sul fuoco, o caffettiera, 30 gram. d'orzo perlato, con due quinti di litro d' acqua bollente, cotto mezz'ora bollendo, filtratelo alla tovaglia, mischiate altrettanto di buon latte bollente, e servitelo caldo col zucchero a parte nella zuccheriera. Bevanda rinfrescante. Si può ancora far bollire l'orzo nel latte invece dell'acqua.

27. - AMMARASCATA (AGRIOTTADA). — Avrete un chilogr. di marasche (griotte) raccolte di fresco, ben sane, di qualità rosse, levate loro il nocciuolo ed il gambo, mettetele entro una terrina di terra verniciata bianca o di maiolica

di giusta grandezza, versate sopra un sciroppo bollente fatto con due chilogr. di zucchero e cotto alla gran piuma (V. *Cottura dello zucchero*, pag. 433), copritele, lasciatele così per 24 ore, sgocciolate le griotte sopra un setaccio; riposto il sciroppo sul fuoco, fatelo cuocere alla piccola piuma, ponete le griotte entro, e schiumate bene bollendo. Versatela nei vasi, lasciatela raffreddare affatto, copritela bene, e servitevi all'occorrente, allungata con acqua fredda o calda.

28. - ORANGIATA OD ARANCIATA PER CONSERVA. — Grattugiate la scorza sottile di 3 bei portogalli maturi, e di 2 limoni, sopra un piatto di maiolica con entro un cucchiaio d'acqua e 30 gram. di zucchero in polvere, e ciò fa che non anneriscono. Tagliate i portogalli ed i limoni, spremete il sugo e filtratelo ad una tovaglia o setaccio. Quindi fate cuocere 2 chilogr. di zucchero bianco alla gran piuma, gettatevi il sugo dei portogalli, schiumatelo bollendo, finchè ben depurato, aggiungete la scorza grattugiata, bollendo e schiumandolo, finchè il sciroppo ritorni chiaro, e cotto alla gran piuma, traetelo dal fuoco, fatelo granire tramenando, versatelo nel vaso, e servitevi all'occorrente, allungato con acqua calda o fredda.

29. - ORANGIATA FREDDA AL MINUTO. — Grattugiate sottile la scorza d'un bell'arancio ben maturo, mettetela entro una terrina con il sugo di due aranci e d' un limone, spremuto sopra le scorze con un ettogr. e 30 gram. di zucchero in polvere, mescolate bene le scorze col zucchero, aggiungete un litro d' acqua, filtratela alla tovaglia, fatela raffreddare sul ghiaccio o servitela con del ghiaccio a parte.

30. - LIMONATA CALDA O FREDDA AL MINUTO. — Si prepara allo stesso modo come sopra l' orangiata, ma impiegando solamente i limoni, oppure versando dell'acqua calda bollente sopra, filtratela alla tovaglia, e servitela ben fredda, e si serve pure calda, secondo il gusto.

31. - BOMBA FREDDA ALLE MANDORLE. — Preparate il latte di mandorle in ogni modo collo zucchero, come s' è detto al N. 11, *Dei sciroppi*, art. 18, e servitelo freddissimo. Si può fare con sementi comuni, servendovi della preparazione fatta, come s' è detto sopra ai N.i 23 e 24, e si serve pure freddissima.

32. - GAZEUSE ESTEMPORANEA ALLA LIMONATA OD ORANGIATA. — Preparate un litro di orangiata o limonata allo stesso

modo come s'è detto sopra, ma soltanto con 1 ettogr. di zucchero, filtrata chiara alla tovaglia, empitene una bottiglia di vetro forte d'un litro, non troppo piena; ed avrete pronto un turacciolo giusto alla bottiglia, e del filo spago. Versatevi entro in un colpo, 8 gram. di bicarbonato di soda mischio con 6 gram. d'acido tartarico o citrico, turate subito la bottiglia, e legate il turacciolo con filo spago. Ponetela in un luogo fresco coricata sopra un po' di sabbia. E così ne potrete fare quanta ne volete. — Preparasi pure la *gazeuse* mischiando un bicchiere incirca di sciroppo al limone, al ribes, alle fragole, ai lamponi, ecc. con 8 bicchieri d'acqua, unendovi l'acido tartarico ed il bicarbonato di soda come sopra; ma però unendo due gram. di acido tartarico di più in quella dei sciroppi meno acidi, come quello di fragole, ecc. — Si fa pure allo stesso modo col vino bianco o nero aggiungendo un po' di zucchero avanti di mettere il bicarbonato di soda e l'acido tartarico, e così avrete un vino spumante o specie *di Champagne mousseux.* Una delle cose importanti, è di procurarsi del buon bicarbonato di soda, e d'acido tartarico o citrico, e tenerli chiusi separati entro un ampollino privo d'aria umida, sino al momento di servirsene. — Nel preparare questa *gazeuse*, più il liquido è freddo, e meno vi ha pericolo che scoppi la bottiglia, nell' unire l'acido tartarico ed il bicarbonato di soda.

33. – VINO AROMATICO DETTO VIN BRULÉ. — Mettete entro una caffettiera un litro di buon vino bianco secco con 1 ettogr. di zucchero incirca, 6 gram. di cannella intiera, con altrettanto di garofani, macis, curiandoli, 3 gram. di pepe intiero, la scorza sottile d'un limone, 2 foglie di lauro, 3 gram. di cardamomo minore, 5 decigr. di vainiglia, 1 gram. di zenzero, 2 foglie di salvia, un pezzetto di rosmarino, gettate tutte queste droghe intiere nella caffettiera col vino, posta sul fuoco, fatelo bollire un 10 minuti, filtrate il liquore alla tovaglia e servitelo bollente.

DELLE COMPOSTE AD USO DI FAMIGLIA.

Le composte sono frutti cotti al momento, poco dolci, destinate ad essere mangiate subito.

1. – COMPOSTA DI MELE RANETTE. — Pelate ben liscie 6 belle e buone mele ranette ben mature, tagliatele in due, nettatele dai semi e dalle parti dure, fatele bollire entro un mezzo litro d'acqua, con il sugo d'un limone, 1 ettogr.

di zucchero, appena sono cotte tenere, bianche ed intiere, disponetele sul piatto in corona. Quindi fate ridurre la cottura a consistenza sciropposa schiumandola bene, appena fredda, versatela sulle mele, e servitele.

2. - COMPOSTA DI MELE ALLA DIPLOMATICA. — Pelate liscie, e tagliate un poco alle due estremità 8 mele ranette, o caravelle, toglietе loro il seme e le parti dure con uno stampo di latta, o *tourne-racines*, fatele cuocere tenere come s'è detto sopra, poste entro una terrina, versate sopra il loro sciroppo ridotto, lasciatele raffreddare, sgocciolatele; empitele nel mezzo d'una buona marmellata d'albicocche, impiantate su tutta la superficie delle mele, in bell'ordine, dei pistacchi verdi e mandorle, sboglientati, pelati e tagliati a filetti, con tramezzo dei granelli d'uva greca senza seme, poste sul piatto, servitele col loro sciroppo sotto.

3. - COMPOSTA DI MELE RANETTE ALLA GELATINA. — Preparatele tutte finite e cotte come s'è detto sopra, poste sul piatto, decoratele con una gelatina di mele ranette (V. *Gelatina di mele ranette*, N. 4) empitele nel mezzo cogli avanzi di gelatina, impiantate sopra a ciascheduna tre foglie fatte d'angelica, o di noci verdi confettate, mettetevi il loro sciroppo sotto, e servitele.

4. - COMPOSTA DI PERE DETTE MARTIN SEC. — Gettate entro un tegame d'acqua bollente sul fuoco un chilogr. di belle e buone pere dette *martin sec*, fatele ammollire bollendo, gettatele nell'acqua fresca, levate loro la pelle, tagliate il torso, ed un poco il gambo. Indi avrete 2 ettogr. di zucchero bianco con un bicchiere d'acqua sul fuoco, in un tegame distagnato, fatelo cuocere al piccolo filo, mettete entro le pere, il sugo d'un limone, un po' di cannella intiera, finitele di cuocere, ponetele sul piatto o dentro un vaso, fate ridurre un poco il sciroppo, versatelo sopra quasi freddo e servitele. — Si fa allo stesso modo colle pere di San Germano, con quelle dette buoni cristiani, ecc. tanto intiere, che tagliate in due.

5. - COMPOSTA DI PERE AL VINO. — Mettete entro una casserola stagnata 2 ettogr. di pere dette *martin sec*, grosse, buone, intiere, nettate dai semi, e pelate, oppure con la pelle, tagliando soltanto un po' la gamba, aggiungete un ettogr. di zucchero, la scorza d'un limone, un bicchiere d'acqua, due bicchieri di buon vino rosso, fatele cuocere a fuoco lento, finchè cotte tenere, ridotte a sciroppo, ben

lucide, disponetele sul piatto, levate la scorza di limone, versate il sciroppo sopra e servitele calde o fredde.

6. - COMPOSTA DI PERE DI SAN GERMANO, O BUONI CRISTIANI. — Pelate e tagliate in due 8 ettogr. di pere di San Germano, o delle così dette buoni cristiani, nettatele dai semi. Quindi mettete 2 ettogr. di zucchero bianco entro un tegame distagnato, il sugo d'un limone, con un bicchiere d'acqua, fatele bollire a sciroppo, gettate entro le pere, fatele cuocere tenere, ben intiere, disponetele sul piatto o compostiere, fate ridurre il sciroppo al piccolo filo, lasciatelo raffreddare, versatelo sopra e servitele.

7. - COMPOSTA DI COTOGNE. — Tagliate in due od in quattro 8 ettog. di cotogne, levate le parti dure, gettatele 8 minuti nell'acqua bollente in un tegame sul fuoco, scolate l'acqua, levate loro la pelle, riponetele in tegame con 2 ettogr. di zucchero bianco, un bicchiere d'acqua, il sugo d'un limone, fatele cuocere finchè sono tenere, disponetele sul piatto, ridotto il sciroppo versatelo sopra quasi freddo.

8. - COMPOSTA DI FRAGOLE O LAMPONI. — Ponete sul fuoco entro un tegame 2 ettogr. di zucchero bianco, con un mezzo bicchiere d'acqua, fatelo bollire schiumandolo, e ridotto a sciroppo, traetelo dal fuoco, gettatevi entro 4 ettogr. di belle fragole raccolte di fresco, e ben nette, o di lamponi, lasciatele in riposo per 12 minuti, coperte, acciocchè gettino il loro sugo, poste un momento sul fuoco, appena bollite, mischiatele scuotendo il tegame, versatele sul piatto o compostiera, e servitele calde o fredde.

9. - COMPOSTA DI FRAGOLE O LAMPONI ALLA BORGHESE. — Mettete entro una terrina 4 ettogr. di belle e buone fragole raccolte di fresco, ben nettate e lavate, versatevi sopra 2 ettogr. di zucchero bianco pesto, mezzo bicchiere di rhum o di qualche buon liquore, oppure qualche buon vino secco, come Madera, Malaga, vernaccia di Sardegna, bellet di Nizza, ecc., mischiate tutto assieme, coperte, lasciatele in macerazione per un'ora, e servitele. — Si fa pure allo stesso modo di lamponi.

10. - COMPOSTA DI ALBICOCCHE. — Prendete 5 ettogr. d'albicocche non troppo mature, pelatele ben liscie, oppure non pelatele, tagliate un poco da un lato per estrarre il nocciolo con un coltellino, gettatele nell' acqua bollente, finchè ammollite un poco, e mettetele nell' acqua fredda. Indi avrete

2 ettogr. di zucchero bianco entro un tegame sul fuoco, con un bicchiere d'acqua, bollito un momento, gettate entro le albicocche, fate cuocere, finchè tenere, ridotte a sciroppo, disponetele nella compostiera, versatevi il sciroppo sopra appena freddo, e servitele.

11. - COMPOSTA DI CIRIEGIE. —Levate il nocciolo e le gambe a 4 ettogr. di belle ciriegie, mettetele nell' acqua fresca. Avrete sul fuoco entro un tegame 2 ettogr. di zucchero bianco con mezzo bicchiere d'acqua, bollito un momento, gettate le ciriegie dentro, fatele cuocere finchè sono tenere, schiumandole bene, bollendo; disponete le ciriegie nella compostiera, o piatto, fate ridurre lo zucchero a sciroppo, versatelo sopra quasi freddo, e servitele.

12. - COMPOSTA DI PESCHE. — Prendete 6 belle pesche, gettatele nell'acqua bollente sul fuoco, lasciate un poco da poter levare la pelle, levatele, mettetele nell'acqua fresca. Fate bollire un momento 2 ettogr. di zucchero, con mezzo bicchiere d'acqua, gettate entro le pesche pelate, tagliate in due e nette dal nocciolo; cotte tenere, disponetele sul piatto, fate ridurre il sciroppo, versatelo sopra quasi freddo, mettevi sopra le mandorle delle pesche pelate e nette, e servitele.

13. - COMPOSTA DI RIBES. — Sgranellate 4 ettogr. di ribes, lavatelo e ponetelo nella compostiera. Indi fate bollire un momento un mezzo bicchiere d'acqua, con 2 ettogr. di zucchero bianco, cotto a sciroppo, raffreddato un poco, versatelo sopra il ribes, e servitela calda o fredda.

14.- COMPOSTA DI AGRESTO. — Preparate 2 ettogr. di zucchero cotto come s'è detto sopra, indi sgranellate 4 ettogr. d'agresto, levate via il seme con la punta d'un coltellino, gettatelo nello zucchero, bollito un momento, versatela sul piatto, e servitela fredda.

15. - COMPOSTA DI PRUGNE DI REINE CLAUDE. — Avrete 4 ettogr. di belle prugne di *reine claude* non troppo mature, tagliate via metà le gambe, pungete la pelle con delle spille, mettetele nell' acqua fresca finchè sono tutte finite, ponetele sul fuoco moderato in un tegame distagnato con dell'istess' acqua, e quando stanno per bollire, che monteranno alla superficie, e cedevoli alla pressione delle dita, gettatele nell'acqua fresca, appena fredde, rimettetele nell' istessa acqua in cui le avete bianchite, lasciatele coperte per 5 minuti, scolate via l'acqua. Fate un sciroppo con 2 ettogr. di zuc-

chero bianco e mezzo bicchiere d'acqua, chiarificato e cotto al piccolo filo, gettate entro le prugne, fatele cuocere a sciroppo smovendole, versatele nella compostiera, e servitele.

16. - COMPOSTA DI MELLONI. — Tagliate 5 ettogr. di fette di mellone, nette dalla corteccia e dalla trippa, gettatele un poco nell' acqua bollente, appena divenute tenere, sgocciolatele, gettatele entro un sciroppo fatto con 3 ettogr. di zucchero bianco, mezzo bicchiere d'aceto bianco forte, e mezzo bicchiere d'acqua, cotto al piccolo filo, bollite e ridotte a sciroppo; versatele sul piatto, e servitele fredde.

17. - COMPOSTA DI PORTOGALLI. — Avrete 6 bei grossi portogalli di Messina ben maturi, levate loro la scorza, divideteli a spicchi, nettateli bene dalle parti bianche, metteteli entro un piatto, mischiateli con 2 ettogr. di zucchero ed un po' di rhum, oppure un po' di vino di Madera, o di Marsalla, lasciateli così per un'ora, e serviteli col loro sciroppo. Si tagliano pure a fette, ben netti dai semi e dalle parti bianche, e si finiscono allo stesso modo.

18. - COMPOSTA DI PRUGNE SECCHE. — Lavate nell'acqua tiepida 5 ettogr. di belle e buone prugne secche, lasciatele qualche tempo nell'acqua a rammollirsi se sono molte secche, mettetele entro un tegame con mezzo litro d'acqua, un bicchiere di buon vino nero, 2 ettogr. di zucchero, fatele cuocere finchè tenere, ridotte a sciroppo, servitele calde o fredde.

19. - COMPOSTA DI MARRONI. — Levate la prima pelle ad un chilogr. di bei marroni, poneteli entro un tegame coperti d'acqua, un po' di scorza di limone, fateli bollire adagio, coperti, ammolliti, finchè pungendoli con uno spillo li trapassi con facilità; scolate l' acqua, levate loro la seconda pelle, rendeteli ben netti senza romperli, metteteli sopra un piatto con il sugo d'un limone, un po' di zucchero in polvere, un po' d'acqua di fiore d'arancio. Quindi fate cuocere 2 ettogr. di zucchero al gran filo, gettatevi entro i marroni, bollito un momento, versateli nella compostiera, e serviteli freddi. Si servono pure cotti teneri con un po' di finocchio ed un po' di zucchero senza levare la seconda pelle.

20. - COMPOSTA DI CASTAGNE BIANCHE ALLA CASALINGA. — Mettete entro un tegame un chilogr. di belle e buone castagne secche e bianche, ben nette da tutte le pelli, coperte d'acqua tiepida, lasciatele 2 o 3 ore cambiando l'acqua e rimettendola tiepida, ponetele sul fuoco con un po' di sale,

copritele, fatele cuocere adagio finchè sono tenere, ridotte a sciroppo, aggiungete 2 ettogr. di zucchero bianco, un po' d'acqua di fiori d'arancio, od a qualunque altro gusto, fatele cuocere ancora un poco finchè si formi il sciroppo, e servitele calde o fredde.

21. - MARRONI O CASTAGNE IN CAMICIA. — Dopo cotti i marroni, o le castagne come s'è detto sopra ai n. 19 o 20, asciugatele bene, bagnatele entro un po' di bianco di uovo sbattuto, rotolatele entro lo zucchero bianchissimo in grana fina, od in polvere, fatele seccare alla stufa poco calda, e servitele. Si può mischiare collo zucchero un po' di vainiglia o cannella in polvere.

22. - COMPOSTA DI MORE DI ROVO. — Fate cuocere 2 ettogr. di zucchero bianco con mezzo bicchier d'acqua, il sugo d'un limone ridotto a sciroppo, gettatevi entro quattro ettogr. di belle more raccolte di fresco ben nettate e lavate, bollite un momento, versatele sul piatto, e servitele fredde con un po' di buon'acquavita sopra.

23. - COMPOSTA ALLA SAVOIARDA. — Prendete 4 ettogr. di cocomeri verdi freschissimi, tagliati alle due estremità, rotolateli entro un pezzo di tela nuova con un po' di sale, foracchiateli con delle spille, e poneteli entro una terrina, con 4 ettogr. di piccoli fagiuolini verdi mondati e rotti alle due estremità levando il filo; 4 ettogr. di piccoli peperoni con la gamba tagliata a metà, foracchiati con degli spilli; 4 ettogr. di zuccotti piccolissimi grossi come olive, nettati, foracchiati e strofinati con sale come i cocomeri; mettete tutto assieme con un poco di sale, lasciate così per 3 ore, scolate l'acqua, versatevi due litri di buon aceto bollente, con mezzo litro d'acqua che li copra, lasciateli per sei ore coperti che diverranno gialli, scolateli, metteteli entro un tegame con acqua fredda abbondante che li sorpassi; posto sul fuoco, fateli scaldare sino all'ebollizione, levate i peperoni, metteteli nell'acqua fresca, dopo un momento d'ebollizione levate i zuccottini, quindi i fagiuolini e cocomeri, onde siano tutti ad egual cottura, ed allorchè pungendoli con una spilla entri ed esca con facilità, indi poneteli tutti nell'acqua fresca finchè sono affatto freddi. Chiarificate 2 chilogrammi e mezzo di zucchero con due litri d'acqua (V. *cottura dello zucchero*), scolate l'acqua ai legumi, riponeteli in una terrina di maiolica o di terra con una scorza sottile di limone per dar

gusto, versate sopra lo zucchero caldo; indi prendete quattro ettogr. di fette di mellone, nettate sottilmente dalla corteccia dura e dalla polpa molle, tagliatele a quadretti lunghi 5 centimetri, larghi 2, e spessi 6 millimetri, cotti nell' acqua un po' teneri come i legumi, sgocciolateli e mischiateli coi legumi nello zucchero. All'indomani scolate e fate bollire il sciroppo concentrandolo un poco, e versatelo bollente sopra i legumi, continuando così per sette giorni, con un foglio di carta sopra, ma l' ultima volta fate bollire il sciroppo, ridotto al gran filo, gettate assieme i legumi, fateli bollire un poco, rimettete i legumi nei vasi da conservarli. Quindi aggiungete al sciroppo un mezzo bicchiere di buon aceto bianco forte, fatelo cuocere e ridurre al gran filo, versatelo sopra ai legumi non troppo caldo, lasciateli raffreddare, copriteli con carta pecora, e servitevi all' occorrente. Si può aggiungere alla composta delle fette di cedro, d'arancio, di pere, ecc. confettate e tagliate come quelle di mellone.

DELLE CONSERVE.

Introduzione. — Le conserve ad uso di famiglia sono una specie di paste formate con dello zucchero e polpa, o sugo di frutti, od acque distillate, od essenze, o fiori, ecc., in proporzionate dosi, ben seccate nella stufa, conservandole nelle scatole inviluppate nella carta e zucchero. Ve ne sono di quelle che si conservano nei vasi in ispecie di marmellata, o nei vasi di vetro inviluppate nella carta come le caramelle, le pastiglie, ecc.

1. – CONSERVA DI FIORI DI VIOLE MAMMOLE. — Fate cuocere quattro ettogr. di zucchero bianco con un bicchier d'acqua, alla piccola piuma, lasciatelo raffreddare un poco; mentre pestate un ettogr. di viole mammole di buon odore, raccolte di fresco e mondate, dopo ben peste, spremete il sugo, versatelo nel sciroppo, riponetelo un momento sul fuoco col sugo d'un limone; cotto alla gran piuma, levatelo dal fuoco, sfregatelo un poco intorno alle pareti del tegame, versatela entro una cassetta di latta col bordo basso, lasciatela raffreddare un poco, segnatevi sopra dei quadrettini, tagliateli quando sono appena freddi, metteteli nella stufa, fateli seccare, inviluppateli nella carta, e conservateli in un luogo secco.

2. – CONSERVA AI FIORI D'ARANCIO. — Avrete 1 ettogr.

di fiori d'arancio, nettateli, tagliateli un poco, mischiateli qualche goccia di sugo di limoni, indi mettete 4 ettogr. di zucchero bianco entro un tegame, con il terzo d'un bicchier d'acqua, bollito un momento, gettatevi i fiori, fateli cuocere mescolandoli, finchè è cotto alla gran piuma, tratta dal fuoco, continuate a mescolare finchè incomincia a rappigliarsi, versatela nelle cassette, e tagliatela a quadrettini come sopra.

3. - CONSERVA ALLE ROSE. — Mettete entro un tegame 30 gram. di fiori di rose in polvere, con 4 ettogram. di zucchero bianco pesto, il terzo d'un bicchier d'acqua di rose, un poco di color rosso fatto come al n. 26, pag. 488, fatelo cuocere alla gran piuma, levatelo dal fuoco, e mestolate finchè incomincia a rappigliarsi, versatela nelle cassette e finitela come s'è detto sopra al n. 1.

4. - CONSERVA ALLE FRAGOLE. — Fate cuocere alla gran piuma 3 ettogr. di zucchero con il terzo d'un bicchiere di acqua, tratto dal fuoco, un po' raffreddato, gettatevi entro 1 ettogr. di polpa di fragole ben mature e passate al setaccio, riposto sul fuoco, fatele bollire un momento, mestolatele bene fuori del fuoco, e quando incominciano a rappigliarsi, versatele nelle cassette o stampi, lasciatele raffreddare, tagliatele, e fatele seccare alla stufa.

5. - CONSERVA DI LAMPONI E RIBES. — Avrete 2 ettogr. di lamponi con altrettanto di ribes ben maturi, raccolti di fresco, spremete il sugo attraverso d'una tovaglia, schiacciandoli bene premendo tra due, ponete il sugo entro un tegame, fatelo ridurre alla metà. Indi fate cuocere 4 ettogr. di zucchero bianco alla gran piuma con mezzo bicchier di acqua, lasciatelo alquanto raffreddare, versatele assieme il sugo dei lamponi e ribes, riposto un momento sul fuoco, riunitelo mescolando bene assieme, e quando incomincia a rappigliarsi, versatelo nelle cassette o forme. Si fa allo stesso modo al sugo di ciriegie.

6. - CONSERVA DI PESCHE E D'ALBICOCCHE. — Prendete 4 ettogr. di belle pesche, od albicocche di buon gusto, ben mature, fate passare la polpa al setaccio, posta entro un tegame fatela cuocere, finchè ridotta a marmellata spessa, tramenando acciocchè non si attacchi al tegame. Quindi fate cuocere alla gran piuma (V. *cottura dello zucchero*) 8 ettogr. di zucchero bianco con un bicchier d'acqua, lasciatelo un po' raffreddare, mischiatevi la polpa delle albicocche, me-

scolatela bene, versatela nelle cassette di carta o forme. Si fa allo stesso modo di pere o mele.

7. – CONSERVA DI MANDORLE O NOCCIUOLE O PISTACCHI.— Sboglientate e pelate 3 ettogr. di mandorle, pestatele bagnandole con qualche goccia d'acqua, passatele al setaccio. Quindi avrete 8 ettogr. di zucchero cotto alla gran piuma, con un bicchier d'acqua, traetelo dal fuoco raffreddato un poco, mischiate le mandorle, ben mestolate, finchè incomincia a rappigliarsi, versatela nelle cassette o forme, raffreddata, tagliatela, e finite di farle seccare alla stufa. Si fa pure allo stesso modo con pistacchi e nocciuole.

8. – CONSERVA ALL'ARANCIO O LIMONE. — Raschiate sopra un pezzo di zucchero in pane la scorza d'un arancio o limone, schiacciatelo fino. Quindi avrete 3 ettogr. di zucchero cotto alla gran piuma, lasciatelo un poco raffreddare, mischiategli lo zucchero aromatizzato, mescolatelo finchè incomincia a rappigliarsi, e versatelo nelle cassette di carta.

9. – CONSERVA DI CIOCCOLATO. — Fate fondere 1 ettogramma di buon cioccolato alla vainiglia con un po' di zucchero, il quarto di un bicchier d'acqua, fuso e ridotto a sciroppo. Quindi avrete 5 ettogr. di zucchero cotto alla perla, lasciatelo raffreddare un poco, mischiategli il cioccolato, mescolandolo bene, finchè incomincia a rappigliarsi, versatela nelle cassette di carta o stampi, e finitela come sopra al n. 1.

10. – CARAMELLE AL LIMONE OD ARANCIO. — Raschiate la scorza d'un limone o d'un arancio con un pezzetto di zucchero, schiacciatelo, mettetelo entro una tazza con un po' di sugo del medesimo frutto, finchè è tutto ben fuso. Indi fate cuocere 4 ettogram. di zucchero bianco alla perla secca (V. *cottura dello zucchero*), versatevi il sugo aromatizzato poco per volta, portate di nuovo la cottura dello zucchero alla perla secca, versatelo sopra una tavola di marmo unta d'olio di mandorle, tagliate le caramelle con uno stampo di latta rotondo; oppure segnate con il coltello dei quadrettini, rivolto dall'altra parte mentre che è ancora caldo, asciugate l'olio, appena freddo, rompetelo come fu segnato, cioè a caramelle, inviluppate nella carta, e conservate entro alberelle di vetro, servendovi all'occorrente. Si fanno pure una ad una versando lo zucchero col becco della casserola sopra una tavola di marmo, facendole grosse come volete.

11. - CARAMELLE ALLA MENTA ED ALLA ROSA. — Preparate cotto alla perla secca 4 ettogr. di zucchero (*v. cottura dello zucchero*), tratto dal fuoco, versatevi qualche goccia d'essenza di menta o di rosa, unitela bene finchè è ben profumato, e finite le caramelle come sopra.

12. - CARAMELLE AL CAFFÈ. — Avrete 30 grammi di buon caffè Moka abbrustolito, mettetelo ancor caldo entro un mezzo bicchier d'acqua bollente, coperto per 15 minuti, filtrate il liquore ad una tovaglia, e così avrete un liquore profumato al caffè senza essere colorito. Quindi fate cuocere 3 ettogr. di zucchero, cotto alla perla secca (*v. cottura dello zucchero*), mischiatele il liquido profumato al caffè poco per volta, continuando a bollire finchè lo zucchero si ritrovi ben unito ed al suddetto punto di cottura, tratto dal fuoco, riposato un momento, fate le caramelle e finitele come si è detto sopra al n. 10.

13. - CARAMELLE AL CIOCCOLATO. — Fate fondere 60 grammi di buon cioccolato alla vainiglia raschiato fino, mettetelo entro un piccolo tegame, mescolandolo con mezzo bicchier d'acqua bollente, finchè è ben fuso e ridotto a metà; del resto finitele in ogni modo come sopra, mischiando il cioccolato poco per volta invece del caffè.

14. - ZUCCHERO RITORTO AL LIMONE. — Chiarificate e fate cuocere 5 ettogr. di zucchero bianco con mezzo litro d'acqua, un po' di scorza di limone, passato alla tovaglia, cotto alla perla secca (V. *cottura dello zucchero*, *pag.* 433), versatelo sopra una tavoletta di marmo unta d'olio fino, o piatto di maiolica, lasciatelo raffreddare un poco, prendetelo colle mani un po' unte d'olio, o meglio spolverizzate con un po' d'amido in polvere, e ciò fa che non vi scotterete le mani, stiratelo lungo e riunendo finchè divenga bianco, e quando è quasi freddo formate dei bastoncini ritorti. Si può colorire questo zucchero cuocendolo con un poco di color rosso (V. N. 26, *pag.* 488), o giallo con un poco di zucchero bruciato (V. *pag.* 68). Questo zucchero va tenuto in un luogo secco e temperato come le caramelle.

15. - ZUCCHERO D'ORZO PEL RAFFREDDORE. — Chiarificate 5 ettogr. di zucchero bianco come s'è detto sopra, aggiungetevi 4 ettogr. di cottura d'orzo fatta come al n. 26, pag. 553, fatelo cuocere e finitelo come sopra senza stirarlo, rotolato soltanto, e torto a forma di bastoncini o quadretti

come le conserve, e quando è quasi freddo, conservatelo al secco.

16. – FRUTTI DIVERSI INVERNICIATI ALLA CARAMELLA. — Fate cuocere dello zucchero alla perla secca (V. *cottura dello zucchero*, *pag.* 433) in quantità necessaria. Prendete dei frutti ben maturi, asciutti, e raccolti di fresco, come ciriegie, fragole, lamponi, uva, prugne, ecc. immergeteli entro lo zucchero, prendendo con un grosso ago le fragole ed i lamponi, e poneteli sopra un foglio di carta leggiermente unta d' olio. L'uva si taglia a grappolini, ed alle ciriegie metà del gambo. Questi frutti si servono nell'istesso giorno, poichè l'umido del frutto fa fondere lo zucchero, e si tengono al secco. I frutti confettati si fanno allo stesso modo.

17. – ZUCCHERO DI MELE PEL RAFFREDDORE. — Si fa allo stesso modo come sopra al n. 15 dello zucchero d'orzo, ma invece della cottura d'orzo, mettete 4 ettogr. di cottura di mele ranette fatta come al n. 4 delle gelatine (*Art.* 18), e finitelo come quello d'orzo.

18. – FIORI DI CITRONI O D'ARANCIO PRALINATI. — Prendete 2 ettogr. di petali di fiori d'arancio o citrone ben mondati e lavati; fate fondere 4 ettogr. di zucchero bianco con il quarto d'un bicchiere d'acqua, bollito un momento gettatevi i petali, fateli cuocere tramenando finchè lo zucchero diverrà bianco e granelloso, levateli, e conservateli entro un vaso coperti servendovene all'occorrente per dar gusto. Così si fanno pure i fiori di mammole.

19. – FIORI DI ROSA PRALINATI PER DAR GUSTO. — Mettete entro un legame un ettogr. di petali di fiori di rosa d'un buon odore, 2 ettogr. di zucchero bianco, 30 gram. d'acqua di fiori di rosa, fateli cuocere e finiteli come s'è detto sopra.

20. – MANDORLE PRALINATE. — Fate cuocere entro un tegame distagnato 4 ettogr. di zucchero con un bicchiere d'acqua, cotto alla gran piuma, gettatevi entro 4 ettogr. di belle mandorle uguali, sboglientate e pelate, fatele bollire finchè incominciano a scoppiare, traetele dal fuoco, rimestolatele, scolate lo zucchero che sopravanza attraverso al colatoio, rimettetele sul fuoco rimestolandole con una spatola finchè facciano caramella, tratte dal fuoco, mestolatele finchè sono fredde, levatele dal tegame, rimettete nell'istesso tegame netto 3 ettogr. di zucchero con quello che avete scolato dalle mandorle, aggiungendo due bicchieri d'acqua, rendetelo chiaro, fatelo cuocere alla gran palla (V. *Cottura dello*

zucchero, pag. 433), rimettetevi entro le mandorle mestolandole fortemente finchè siano secche, traetele dal fuoco, spruzzandole con un po' d'acqua di rose unita con un po' di color rosso di cocciniglia o carminio, rotolandole leggiermente ad un calor dolce finchè sono ben secche, levatele e finitele di far seccare alla stufa. Si fanno allo stesso modo i pistacchi, le nocciuole, le mandorle torrefatte, ecc.

21. - ZUCCHERINI AL LIQUORE CANDITI (BONBONS À LIQUEUR). — Per fare questi zuccherini bisogna avere una scatola di latta quadra, piena di polvere d'amido finissimo e ben secco, rendendolo ben uguale alla superficie, e si imprimono in essa i modelli di scagliola, o gesso, o d' altra sostanza, rappresentanti le figure che si vogliono ottenere, in guisa che l' impressione resti profonda incirca un centimetro secondo l' oggetto; per esempio, volendo formare una castagna, s' impianta uno spillo dalla parte piana della castagna, si calca entro l' amido, si rialza leggiermente, ed avrete l' impronto della castagna nell' amido, e così si fa pure con modelli di scagliola o d' altra sostanza. Chiarificate la quantità necessaria di zucchero, aggiungetevi qualche goccia di buon aceto, fatelo cuocere alla gran piuma (V. *Cottura dello zucchero*, pag. 433), aggiungete un cucchiarino a caffè di spirito di vino per ogni 4 ettogrammi di zucchero, con un po' d' acqua di fiori d'arancio, od altra sostanza liquida aromatica, come rhum, maraschino, ecc.; versato il liquore nel sciroppo, fatelo bollicare leggiermente, versatelo entro un imbuto chiuso internamente al collo con un piccolo cilindro più lungo dell' imbuto, colate il sciroppo alzando il cilindro nelle impressioni fatte nell'amido, quando sono perfettamente piene si spolverizzano d'amido, si lasciano per 24 ore entro una stufa tiepida, si tolgono dalla polvere soffiandoli ben netti, e si candiscono, cioè metteteli entro un sciroppo cotto alla piccola piuma (V. *Cottura dello zucchero*) entro una scatola, immergendoli allorchè il sciroppo incomincia a formare una pellicola, ed in modo che stiano coperti nel sciroppo, metteteli nella stufa di calor dolce, e dopo tre ore si aggiunge un po' di sciroppo cotto come prima alla piccola piuma, lasciateli ancora per tre ore, scolate il sciroppo, aumentate il fuoco della stufa, e dopo tre ore staccate i zuccherini, nettateli dai cristallini, poneteli sul setaccio, rimetteteli nella stufa un po' tiepida finchè

sono asciutti. Invece di candirli si possono ghiacciare col ghiaccio al sorbetto di campagna o ghiaccio reale (V. N.i 50 e 43, art. 17), decorati di vari colori, o dipinti con colori mangiabili (V. N. 27, pag. 488), oppure intonacarli con una vernice fatta come segue: sciogliete il giorno avanti 23 gram. di gomma arabica con 40 gram. d'acqua, sbattetela con il quarto d'un bianco d'uovo, unitevi 88 gram. di sciroppo cotto alla gran piuma con qualche goccia di spirito di vino, mischiandolo colla gomma quando è freddo, e servitevene a verniciare i zuccherini.

22. - PASTIGLIE o tavolette di menta, d'anice, o rosa. — Preparate della gomma dragante unita allo zucchero, come s'è detto pel pastigliaggio al N. 28, art. 17, aromatizzatela con essenza di menta, o d'anice, o di rosa, mischiatevi sufficiente quantità di zucchero da formare una pasta, spianatela inzuccherandola bene, tagliatene delle tavolette tonde o quadre, fatele seccare alla stufa sopra fogli di carta inzuccherati. In tal modo potete formare delle tavolette con il sugo di qualunque frutto.

23. - PASTIGLIE dette ginevrine. — Mettete entro un piccolo tegame di credenza distagnato del becco lungo 2 ettogr. di zucchero bianco pesto cristallizzato, con un poco d'acqua aromatizzata, come alla menta, cannella, rosa, cedro, ecc., fatelo scaldare, appena fuso, aggiungete dello zucchero semolato bianchissimo, finchè resti spesso appena da poterlo colare a goccie, e prendendo il tegame da una mano, fate cadere delle goccie dal becco sopra fogli di carta, aiutando a farle cadere con un grosso e lungo ago dall'altra mano; fatele seccare all'aria, staccatele, mettetele nei vasi di vetro, e servitevi all'occorrente. Si può unire qualunque colore mangiabile.

24. - PASTIGLIE per estinguere la sete. — Mischiate 4 gram. d'acido citrico con un ettogr. di polpa di tamarindi; quindi avrete 5 ettogr. di zucchero cotto alla perla secca (V. *Cottura dello zucchero*), mischiatevi il tamarindi e l'acido; appena comincia rappigliarsi, versatelo sopra la tavola di marmo unta in forma di caramelle. Queste sono ottime per estinguere la sete, conservandole entro vasi di vetro. Si può surrogare al tamarindi del sugo di lampone, o d'uva spina, ecc.

25. - DIABLOTINI. — Fate fondere 60 grammi di buon cioccolato raschiato con 60 grammi di zucchero e tre cuc-

chiai d'acqua; appena fuso, ben liscio, bollendo adagio, versatelo a goccie grosse sopra la tavola di marmo a forma di caramelle, lasciatele raffreddare, staccatele e servitevene.

26. – CONSERVA O PASTA D'ALBICOCCHE. — Fate cuocere un chilogramma di buone albicocche ben mature, con due bicchieri d'acqua, cotte a consistenza di marmellata, passate il sugo alla tovaglia spremendo, riposto entro un tegame con peso uguale di zucchero in polvere, fatelo cuocere rimestolandolo, finchè sia ridotto a consistenza spessa, ponetelo in istrati sottili sopra fogli di carta, o piatti di maiolica piani, ben spolverizzati di zucchero bianco in polvere fina sotto e sopra, fateli asciugare nella stufa finchè siano sufficientemente disseccati, tagliatene dei rotondi o quadrettini, e conservateli sino all'occorrente ben spolverizzati di zucchero, ed inviluppati nella carta. Si fa allo stesso modo col sugo di mele, pere, fragole, lamponi, ciriegie, ecc.

27. – PASTA D'ALTEA PER RAFFREDDORE. — Fate fondere un ettogr. di gomma arabica il giorno avanti entro un bicchiere d'acqua. Quindi fate cuocere 20 grammi di radici d'altea raccolta di fresco, ben netta, lavata e schiacciata, con una bella mela ranetta tagliata a fette e netta dai semi, con un bicchiere d'acqua, bollita adagio mezz'ora, filtrate il liquore alla tovaglia, unitelo alla gomma fusa, ponetelo sul fuoco entro un tegame con due ettogr. di zucchero, fatelo ridurre finchè prenda la consistenza del miele. Indi sbattete due bianchi d'uovo in neve ferma, mescolateli col suddetto miscuglio poco per volta, con un po' d'acqua di fiori d'arancio, rimescolate fuori del fuoco finchè tutto sia unito, riponetelo sul fuoco dolce finchè sia svaporata l'acqua, e che non s'attacchi al tegame, o che impastandolo non si attacchi alle dita, versatela sulla tavola di marmo, ben spolverizzata di zucchero, lasciatela raffreddare, tagliatene delle tavolette, spolverizzate d'amido e di zucchero, servitevi all'occorrente.

DELLE GELATINE.

1. – GELATINA DI RIBES E LAMPONI AD USO DI FAMIGLIA. — Prendete un chilogr. d'uva spina ben matura, raccolta di fresco, con 2 ettogr. di lamponi freschi e maturi, spremete il sugo d'ambidue attraverso ad una tela

nuova entro un legame, pesate il sugo, aggiungete altrettanto di zucchero bianco in polvere, posto sul fuoco, fatelo bollire 15 minuti schiumandolo bene, versatela nei vasi di maiolica o di terra verniciata bianca, lasciatela raffreddare, mettetevi sopra un foglio di carta bagnato nello spirito di vino, copritela con carta pecora, legata con filo spago, mettetela in un luogo fresco, servendovene all'occorrente.

2.-GELATINA di ribes.—Mettete sul fuoco entro un legame un chilogr. d'uva spina, con mezzo bicchiere d'acqua, fatela cuocere finchè è ben crepolata, spremete il sugo passandolo attraverso ad una tovaglia; quindi fate cuocere dello zucchero bianco in peso uguale al sugo, cotto alla gran piuma (V. *Cottura dello zucchero*), aggiungete il sugo, fatelo bollire, finchè, versandone un poco sopra un piatto, si congela e sta unita ed attaccata; schiumatela bene, versatela sul piatto, e finitela come sopra.

3. - GELATINA di cotogne. — Mondate dalla lanugine 2 chilogr. di cotogne ben gialle, tagliate in quattro, privatele dai semi, tagliatele a fette sottili, mettetele entro un legame con tre litri d'acqua, fatele cuocere e ridurre a metà, e quando le cotogne sono ben cotte, passate il liquore spremendo attraverso ad una tovaglia o stamigna. Quindi fate cuocere un chilogr. e mezzo di zucchero bianco alla gran piuma (V. *Cottura dello zucchero*), aggiungete il sugo bollendo, mischiatelo bene, schiumatelo bene, finchè sia ridotto a gelatina; allora lasciandone cadere un poco sopra un piatto, deve formare un piccolo filo, e stare attaccato al piatto, traetela dal fuoco, versatela nei piccoli vasi, finila e servitevene come s'è detto sopra al N. 1.

4. - GELATINA di mele ranette. — Levate il seme ed il torso a 2 chilogr. di mele ranette ben mature, tagliatele a fette sottili, fatele cuocere con tre litri d'acqua, il sugo d'un limone, e finite in ogni modo la gelatina col zucchero, come s'è detto sopra delle cotogne. Si può aromatizzarla con un po' di scorza di limone, o d'arancio, o di cannella, bollendoli un momento assieme.

5. - GELATINA di ciriegie. — Si prepara la gelatina di ciriegie allo stesso modo come s'è fatto per la gelatina di ribes al N. 2. Si può aggiungere la metà dei loro noccioli schiacciati nel mortaio e cotti un momento colle ciriegie avanti di filtrare il liquido.

DEI LIQUORI E RATAFIÀ PER FILTRAZIONE, AD USO DI FAMIGLIA.

Introduzione. — I liquori sono bevande alcooliche, composte per lo più di 5 parti di zucchero, 3 parti d'acqua e 4 di spirito di vino. — L'acquavita resta più o meno forte, o dolce, secondo che vi è più zucchero o spirito; essa prende il nome dalle sostanze aromatiche che si adoperano nel prepararla, e preparandola, si mischia lo zucchero in sciroppo cotto al piccolo filo, o fuso nell'acqua fredda, filtrandola con della carta bianca senza colla, piegata e strofinata leggiermente senza stracciarla, posta entro un imbuto (V. N. 7, *Tav.* XXXII), o con della carta grigia trita; oppure filtrandola ad un taschetto fatto di peli di castoro o di tela fina (V. N. 6, *Tav.* XXXII), versando il liquore sopra, ed il primo che è passato, si ripone di nuovo, finchè sia filtrato chiaro. — I ratafià divengono buoni invecchiandosi, ed è meglio non esporli al sole, poichè perdono una parte del loro aroma, ma bensì tenerli in un luogo temperato e ben turate le bottiglie.

1. - ASSENZIO (ABSINTHE). — Prendete 10 gram. di punte d'assenzio verde quando è fiorito, 2 gram. di cannella di Ceylan, ponete tutto entro una bottiglia con un litro di spirito di vino a 26 gradi, lasciateli macerare per 8 giorni, scuotendo una volta al giorno la bottiglia, filtratelo alla tovaglia; aggiungete un sciroppo fatto con 3 ettogr di zucchero bianco e 3 bicchieri d'acqua, cotto al piccolo filo, ben chiaro (V. *Cottura dello zucchero*), e passato alla tovaglia chiaro; unito freddo al liquore, fate che tutto sia ben chiaro, mettetelo nelle bottiglie, turatele bene ed incatramatele.

2. - ACQUAVITA ALLA ROSA. — Fate fondere in un tegame sul fuoco due chilogrammi di zucchero bianco di prima qualità con un litro d'acqua, unitevi un po' di tinta rossa fatta con 15 gram. di straccio di levante con mezzo bicchiere d'acqua, bollita e ridotta a metà; chiarificate lo zucchero con un po' di bianco d'uovo, filtratelo alla tovaglia, lasciatelo raffreddare entro una terrina di maiolica, unitegli un litro e mezzo di spirito di vino a 26 gradi dell'areometro di Baumé (V. N. 9, *Tav.* XXXII), con 3 ettogr. di buona acqua di rosa chiara; mettetela fredda nelle bottiglie, turatele bene, incatramate il turacciolo, e servitevi

all' occorrente. Si fa ancora senza chiarificare lo zucchero, sciogliendolo nell' acqua fredda, ed unito tutto assieme, si filtra il liquore alla carta.

3. - ACQUAVITA all'anice. — Mischiate due chilogrammi di zucchero bianco con un litro d'acqua, appena fuso rendetelo chiaro col bianco d'uovo cuocendolo sul fuoco e filtrandolo alla tovaglia come s'è detto sopra; allorchè è freddo, mischiategli un litro di spirito di vino a 24 gradi con 3 ettogrammi d'estratto d'anice, e finitela come sopra.

4. - AMARO inglese. — Fate macerare entro due quinti di litro di spirito di vino 15 grammi di teriaca, 2 grammi di rabarbaro, 5 grammi di cannella con altrettanto di legno quassio, 4 centigrammi d'aloe succotrino, scuotendo la bottiglia di tanto in tanto per 8 giorni; levate le droghe, unite al liquore 2 chilogrammi di zucchero bianco fuso entro quattro quinti di litro d' acqua, un litro di spirito di vino a 24 gradi, filtrateia al filtro di lana (*v. n.* 6, *Tav.* XXXII), od alla carta, fate in modo che resti chiara, mettetela nelle bottiglie, e finitela come sopra al n. 2.

5. - ALCHERMES. — Mettete entro una bottiglia mezzo litro di spirito di vino a 24 gradi con 2 grammi di chiodi di garofano, 4 grammi di cannella, 4 grammi di macis, 15 grammi d'alchermes in grana, 7 grammi di cocciniglia, mezza noce moscata, e pestate un poco queste droghe, fatele macerare per otto giorni scuotendo la bottiglia una volta al giorno; indi filtrate il liquore alla carta (*v. n.* 7, *Tav.* XXXII), e fate un sciroppo con 2 chilogrammi di zucchero e quattro quinti di litro d' acqua, chiarificato e cotto al piccolo filo (v. *Cottura dello zucchero*), lasciatelo raffreddare, unitelo al liquore con un litro di spirito di vino, mettetelo nelle bottiglie, turatele, ed incatramate il turacciolo. Si può fare sciogliendo lo zucchero nell'acqua fredda, unendolo al liquore, e filtrando tutto assieme.

6. - ANTICIBO. — Fate macerare per otto giorni entro una bottiglia con mezzo litro di spirito di vino a 34 gradi le seguenti droghe: noce moscata, radice d'angelica, legno quassio, china amara, scorza di cedro, di ciascuno 10 grammi, e 2 grammi di aloe, scuotendo la bottiglia una volta al giorno, separate le droghe, filtrate il liquore, mischiatevi un mezzo litro di sciroppo freddo ben chiaro cotto al piccolo filo, fatto con 4 ettogr. di zucchero e 2 ettogr. d'acqua ,

con un litro e mezzo di buon vino bianco o rosso, mettetelo nelle bottiglie, turatele, e servitevi all'occorrente.

7. - BUON SAVOIARDO. — Mettete entro una bottiglia 60 gram. di ginepro in grana, della cannella, garofano, curiandoli, di ciascuno 1 gram., 2 grammi di macis, versatevi sopra un litro di spirito di vino, fatele macerare per 10 giorni, scuotendo il tegame una volta al giorno. Indi ponete entro un tegame distagnato o bacino un chilogramma e 2 ettogrammi di zucchero bianco, fatelo biondire sul fuoco del colore dell'oro, bagnatelo con 2 quinti di litro d'acqua tramenandolo finchè è fuso, lasciatelo raffreddare, unitegli la suddetta infusione, filtratelo ben chiaro, mettetelo nelle bottiglie, e turatele bene.

8. - BALSAMO DI GERUSALEMME. — Pestate e ponete entro un mezzo litro di spirito di vino a 26 gradi le seguenti droghe: 8 grammi di storace in lagrima, 2 grammi di benzoino in lagrima, 4 grammi di mirra eletta, 2 grammi d'aloe succotrino, un gramma d'incenso in lagrima, 4 grammi di radici d'angelica, 8 grammi di rabarbaro, 8 grammi di china di prima qualità, 4 grammi di zedoaria, 2 grammi di cordamomo, un gramma di zafferano di prima qualità; lasciatele in infusione per 8 giorni scuotendo la bottiglia due volte al giorno, lasciatela 4 giorni ancora in riposo, passatele alla tovaglia, toglietele le droghe, aggiungete al liquore un litro di spirito di vino a 26 gradi, 2 chilogrammi di zucchero bianchissimo fuso con 4 quinti di litro d' acqua; tutto ben unito, filtrate il liquore ben chiaro, mettetelo nelle bottiglie, turatele bene, ed incatramatele.

9. - COGNAC. — Fate fondere tre ettogrammi di zucchero asciutto, finchè colorito un po' rossigno uguale tramenandolo, bagnatelo con un litro d'acqua, mettetevi entro 15 grammi di mandorle amare schiacciate, fatele bollire col zucchero staccandolo finchè è fuso, ed aggiungendo 4 grammi di buon thè verde, levatelo dal fuoco, copritelo per 10 minuti, filtratelo ben chiaro con tovaglia entro una terrina lasciatelo raffreddare, unitegli un litro e mezzo di spirito a 32 gradi, e mettetelo nelle bottiglie turandole.

10. - CURASO' (CURAÇAO). — Fate macerare entro un bottiglione con un litro di spirito di vino a 33 gradi dell' areometro di Baumé (*v. n.* 9, *Tav.* XXXII), le seguenti droghe: cannella di Ceylan e macis, di ciascuno un gramma, essenza di arancio 6 grammi, i zesti della scorza di

due citroni detti chinotti, e d'un bell'arancio colla scorza dura, tutto unito allo spirito, lasciatele per 6 giorni, scuotendo il bottiglione una volta al giorno. Scioglietе bene 2 chilogrammi di zucchero bianco con quattro quinti di litro d'acqua. Indi fate fondere entro un tegame 4 ettogrammi di zucchero in polvere, tramenando finchè di color rossigno dorato, bagnatelo con mezzo bicchiere d'acqua, bollito finchè è fuso. Più fate cuocere un ettogramma di straccio di levante con un bicchiere d'acqua, cotta e ridotta a metà unite tutto assieme allo zucchero abbruciato, passate tutto alla tovaglia umidita nell'acqua, aggiungete un litro di spirito di vino a 33 gradi, filtratelo alla carta, lasciatelo raffreddare, mettetelo nelle bottiglie, e turatele bene.

11. - ELIXIR di lunga vita. — Mettete entro un bottiglione a macerare con 2 litri di spirito di vino a 32 gradi, 10 grammi d' aloe succotrino, 10 grammi di rabarbaro, 4 grammi di chiovi di garofani, 4 grammi di cannella, 10 grammi di scorza di cedro, 15 grammi di china-china di prima qualità, 10 grammi di teriaca, per 6 giorni, scuotendo il bottiglione una volta al giorno. Indi fate fondere un chilogramma e 5 ettogrammi di zucchero in pane, con un litro d'acqua, mischiatevi l'infusione priva delle droghe, filtratela alla carta asciugante, e ben chiara, mettetela nelle bottiglie turandole.

12. - LATTE di vecchia. — Mettete entro una bottiglia 1 ettogramma d'acqua distillata di cannella, un ettogramma d'acqua distillata di caffè, 30 grammi d' acqua distillata di persico, i zesti della scorza di due limoni, un decagramma di seme di carota, un litro di spirito di vino a 26 gradi, fatele macerare per 6 giorni smovendo di tanto in tanto il liquido. Fate fondere 2 chilogrammi di zucchero bianco entro 3 quinti di litro d'acqua, unitelo all' infusione separata dalle droghe, filtratelo e mettetelo nelle bottiglie.

13. - MOKA. — Fate fondere 2 chilogrammi di zucchero bianco in pane con mezzo litro d'acqua, aggiungendo del caffè fatto con mezzo litro d'acqua ed 1 ettogramma di buon caffè moka abbrustolito, macinato, e fatto di fresco, chiaro e ben profumato. Quando è freddo unitevi un litro ed un quinto di spirito di vino a 24 gradi, filtrate il liquore, e mettetelo nelle bottiglie turandole.

14. - OLIO di rhum. — Fate fondere 2 chilogrammi di zucchero bianco con un litro d'acqua, entro un tegame sul

fuoco, chiarificatelo con un po' di bianco d' uovo, cotto al piccolo filo, filtratelo alla tovaglia, lasciatelo raffreddare, unitelo con 2 litri di rhum, e mettetelo nelle bottiglie.

15. - PESCA REALE. — Fate fondere 2 chilogrammi e 3 ettogrammi di zucchero in pane con un litro d'acqua, appena fuso, aggiungete un litro e mezzo di spirito di vino, con due quinti di litro di buona acqua di pesca reale, mischiatelo, filtratelo, mettetelo nelle bottiglie, e turatele bene.

16. - PUNCH ALLA BORGHESE. — Mettete entro un tegame la scorza tagliata sottile di due bei limoni e d'un bell' arancio, col loro sugo spremuto, 4 grammi di thè verde, 4 ettogrammi di zucchero bianchissimo, versatevi sopra mezzo litro d'acqua bollente, tramenando sul fuoco finchè bolla, aggiungendo un litro di buon rhum; tratto dal fuoco, filtratelo alla tovaglia, e servitelo caldissimo entro dei bicchieri. Molti nel servirlo usano dargli il fuoco onde abbruciare ciò che soprabbonda di spirito che trovasi nel buon rhum, benchè quest'uso sia più nocivo che buono, poichè rende la bevanda acida, meglio sarebbe il farlo più debole e non abbruciarlo, ciò si lascia secondo il gusto di colui che lo deve prendere. Si può aggiungere del sciroppo di capel venere (*v. sciroppi n.* 13) invece dello zucchero e taluni lo mischiano con un terzo di latte estratto di recente, oppure stato bollito ancor caldo.

17. - PUNCH ALL' INGLESE (BICHOFF). — Spremete entro un vaso di maiolica mezzo bicchiere di sugo di buoni limoni, i zesti sottili della scorza d'un limone e d'un arancio con 3 grammi di thè verde, 3 ettogrammi di zucchero in pane, versatevi sopra mezzo litro d'acqua bollente aggiungendo mezzo litro di buon rhum, un bicchiere di buon rack, lasciatelo 5 minuti coperto, filtratelo alla tovaglia, fatelo riscaldare, e servitelo come sopra. In quanto allo zucchero ed al rhum, se ne può mettere più o meno, poichè vi sono delle persone che lo amano più dolce, e delle altre più forte.

18. - PUNCH AL VINO. — Raschiate la scorza di due limoni sopra 2 ettogrammi di zucchero in pane, posto entro un tegame col sugo dei due limoni, 4 grammi di thè verde, versatevi sopra 2 bicchieri d'acqua bollente, aggiungete mezzo litro di vino di Madera, o Vernaccia di Sardegna, o Bellet di Nizza; passatelo alla tovaglia, rimettetelo in tegame, fate bollire, ridotto un terzo, aggiungete un bicchiere di buona acquavita, o rhum, o kirschwasser, e servitelo come sopra

al n. 16. Si fa allo stesso modo con del buon vino nero.

19. – RATAFIA' DI GINEPRO. — Mettete entro un bottiglione di vetro 30 grammi di bacche di ginepro ben mature, 6 grammi di cannella, 4 chiovi di garofani, un gramma d' anice, altrettanto di curiandolo, tutto un poco schiacciato con un litro di spirito di vino a 24 gradi. Indi fate fondere 3 ettogrammi di zucchero in pane entro due terzi d'un bicchiere d'acqua, appena fuso, mischiatelo con lo spirito nel bottiglione, turatelo bene, e lasciate in infusione per 30 giorni incirca, filtrate il liquore, e mettetelo nelle bottiglie turandole bene.

20. – RATAFIA' DI GRENOBLE. — Mettete entro un bottiglione un litro di sugo di ciriegie nere ben mature spremute con un pezzo di tela, 2 ettogrammi delle stesse ciriegie un po' schiacciate, un gramma di cannella di Ceylan, 6 chiovi di garofani, altrettanto di macis, un litro e mezzo di spirito di vino a 24 gradi, 30 grammi di foglie delle stesse ciriegie, fate macerare tutto insieme nel bottiglione per 30 giorni incirca. Indi fate fondere 5 ettogrammi di zucchero in pane, con mezzo bicchiere d' acqua, unitelo al liquore dopo d'averlo separato dalle droghe filtrandolo , e mettetelo nelle bottiglie turandole bene.

21. – RATAFIA' D'ANDORNO. — Fate passare il sugo di 2 chilogrammi di ciriegie nere, selvatiche e ben mature attraverso ad un pezzo di tela, spremendo forte tra due finchè sia uscito tutto il sugo; mettete il resto nel mortaio con 1 ettogramma di mandorle amare pelate, 3 grammi di cannella, altrettanto di macis, 10 chiodi di garofani, la decima parte d'una noce moscata, pestate tutto bene, mettetelo entro un vaso di terra con 5 ettogrammi di zucchero, ed il sugo delle ciriegie, fate macerare tutto insieme nel vaso coperto per 7 giorni a fermentare, indi passate il sugo alla tovaglia entro una terrina, aggiungetevi un chilogramma e mezzo di zucchero in pane rotto fino, mischiato finchè è tutto fuso, unitegli un litro e mezzo di spirito di vino a 24 gradi, filtratelo chiaro e mettetelo nelle bottiglie.

22. – RATAFIA' DI NOCI VERDI. — Prendete 8 noci verdi ancora tenere, che con una spilla si possano trapassare attraverso con facilità, schiacciatele entro un mortaio con le scorze verdi, mettetele entro un bottiglione con 4 chiodi di garofani, 6 grammi di cannella, un litro di spirito di vino,

fate macerare il tutto assieme per un mese, mischiate 6 ettogrammi di zucchero in pane fuso entro mezzo bicchiere d'acqua, scuotete bene il bottiglione; passate il tutto alla tovaglia, filtratelo alla carta, e mettetelo nelle bottiglie turandole.

23. - **RATAFIA'** d'uva spina (uva dramà). — Prendete dell'uva spina ben matura, raccolta di fresco, spremuta entro una tela finchè sia uscito tutto il sugo, che sarà supposto un litro, fate fondere col sugo 8 ettogrammi di zucchero bianchissimo in polvere, mettetelo entro un bottiglione con 6 chiovi di garofani, 5 grammi di cannella, 2 litri di spirito di vino a 24 gradi, lasciate in infusione tutto insieme per 40 giorni, filtratelo alla tovaglia, od alla carta, ben chiaro, mettetelo nelle bottiglie, e turatele bene.

24. - **RATAFIA'** di casside, o ciriegie, o lamponi, ecc. — Questo ratafià si prepara in ogni modo come sopra, ma in quello di casside e di ciriegie si aggiunge nell'infusione 30 grammi di foglie d'istesso frutto per ogni litro di sugo, e si finisce allo stesso modo.

25. - **RATAFIA'** d'albicocche. — Mettete entro un bottiglione sei grosse albicocche ben mature e tagliate a fettine, mettete le mandorle delle albicocche nette dal nocciolo e dalla pelle, ed un po' schiacciate, un litro di spirito di vino a 24 gradi, 3 ettogr. di zucchero bianchissimo fino, 2 gram. di macis, altrettanto di cannella, fate macerare tutto insieme per 40 giorni, passatelo alla tovaglia, filtratelo alla carta, e mettetelo nelle bottiglie turandole.

26. - **RATAFIA'** di pesche. — Questo ratafià si prepara allo stesso modo come sopra al N. 25. Si può ancora prepararlo spremendo il sugo come s'è detto pel ratafià d'uva spina al N. 23, ma aggiungendo nell' infusione 15 gram. di foglie tenere delle pesche, un po' schiacciate.

27. - **RATAFIA'** all' italiana. — Mettete entro un bottiglione dell'anice, curiandolo, cannella, ambretta, di ciascuno 20 gram.; macis 25 gram., chiodi di garofani 1 gram., scorza di limone e d'arancio 1 ettogr. di ciascuna qualità, fate macerare tutto insieme per lo spazio di 12 giorni nel bottiglione con 2 litri di spirito di vino a 24 gradi; separatelo dalle droghe, filtratelo chiaro alla carta, mischiatelo con un sciroppo fatto con un 1 chilogr. di zucchero e 5 bicchieri d'acqua, cotto al piccolo filo (V. *Cottura dello zucchero*) e passato chiaro; quando il liquore è freddo, mettetelo nelle bottiglie, e turatele bene.

28. - VERMOUTH. — Prendete del legno quassio, genzianella, china-china, centaura minore, sommità d'assenzio gentile, corteccia di cedro, fiori di sambuco, di ciascuno 10 gram.; bacche di ginepro, radice d'angelica, di ciascuno 6 gram.; garofani, cannella, noce moscata, pepe, di ciascuno 4 gram.; pestate tutte queste droghe grossolanamente nel mortaio, mettetele entro un bottiglione con 5 litri di buon vino bianco generoso, lasciatele in macerazione per 10 giorni agitandolo di tanto in tanto, separate le droghe, filtrate il liquore, e mettetelo nelle bottiglie turandole bene.

29. - VOCTA. — Fate macerare per 8 giorni entro un litro di spirito di vino a 22 gradi, 6 gram. di legno quassio, 1 gram. di genziana, e la scorza di due bei aranci tagliata sottilissima (*zestes*), in ultimo filtrate il liquore come sopra.

MARMELLATE O MELATE AD USO DI FAMIGLIA.

1. - MARMELLATA DI MELE RANETTE. — Pelate, tagliate e nettate dai semi 2 chilogr. di mele ranette, tagliatele a fette sottili, ponetele entro un tegame sul fuoco con 2 bicchieri d'acqua, fatele cuocere adagio coperte, tramenandole di tanto in tanto finchè sono cotte in ispecie di *purée*, passatele al setaccio, rimettetele in tegame sul fuoco con egual peso di zucchero bianco in polvere; fatela ridurre bollendo, tramenandola continuamente onde non s'attacchi al fondo del tegame, giunta a consistenza gelatinosa, prendetene un poco fra il dito indice ed il pollice, ed allargandoli si deve formare un filo piccolo e debole; allora traetela dal fuoco, versatela nei vasi, lasciatela raffreddare, ponetevi sopra un rotondo di carta bagnato nello spirito di vino, copriteli con carta pecora, teneteli in un luogo fresco, e servitevi all' occorrente. Si fa ancora facendo un sciroppo con l' istessa quantità di zucchero, cotto alla gran piuma, mettendovi la *purée* di mele assieme invece di unirla allo zucchero, del resto si finisce allo stesso modo. Si fa allo stesso modo di pere.

2. - MARMELLATA D'ALBICOCCHE. — Levate il nocciolo a 2 chilogr. d'albicocche ben mature, mettetele sul fuoco entro un tegame con due bicchieri d'acqua, fatele cuocere, passatele al setaccio, ed unitele ad egual peso di zucchero per quanto vi è di polpa, e finitela in ogni modo come s'è detto sopra. La marmellata di prugne di *reine claude*, di mirabelle, di pesche, si prepara allo stesso modo.

3. - **MARMELLATA** di cotogne. — Preparate le cotogne come s'è detto sopra delle mele, N. 1; e passate al setaccio, pesate la polpa passata, fate cuocere ugual peso di zucchero alla gran piuma (V. *Cottura dello zucchero*), unite la polpa allo zucchero, fatela cuocere e ridurre a consistenza gelatinosa, che formi un piccolo filo fra le dita come s'è detto sopra delle mele, versatela nei vasi, e finitela come la marmellata di mele.

4. - **MARMELLATA** di ciriegie. — Prendete 1 chilogr. di ciriegie ben mature, levate loro il gambo ed il nocciolo; indi fate cuocere alla gran piuma 5 ettogr. di zucchero (V. *Cottura dello zucchero*), gettate entro le ciriegie, fatele cuocere tramenandole finchè siano a consistenza gelatinosa, e che si formi un piccolo filo prendendone un poco fra il dito indice ed il pollice; tratta dal fuoco, versatela nei vasi, e finitela come s'è detto delle mele n. 1, oppure passate al setaccio e finite allo stesso modo.

5. - **MARMELLATA** di scorza di citroni, di cedrato o d'arancio. — Prendete la scorza dei cedrati o dei citroni, o degli aranci, la quantità che volete fare di marmellata, levate loro la parte bianca, fateli cuocere nell'acqua finchè teneri, pestateli nel mortaio, passateli al setaccio, poneteli in tegame sul fuoco con uguale peso di zucchero, fateli cuocere e finiteli come s'è detto sopra delle mele al n. 1.

PREPARAZIONE E CONSERVAZIONE DELLA FRUTTA AD USO DI FAMIGLIA.

1. - **DISPOSIZIONE** dei frutti da servirsi a tavola. — Non m'allungherò su questo soggetto, poichè ognuno sa preparare a suo modo un bel piatto di frutta di varie qualità secondo la stagione, ma però non saranno inutili queste brevi norme, che espongo: cioè, che primieramente ogni frutto va preso sano, al suo giusto punto di maturità, e privo dalle immondizie; alle pere si tolga via metà il gambo; i grappoli d'uva si tagliano in tanti altri piccoli grappoli. Poscia si adagiano sul piatto o canestro di cristallo in giro le pere e le mele con sotto e tramezzo delle foglie di vite o d'altre specie, seguitando sopra con uva, fichi, e varii altri frutti fin che avrete formato un bel piatto in forma piramidale (V. N. 5, *Tav.* XXXII). Nell'inverno si usa mettere tramezzo della muffa e delle foglie d'edera, o foglie finte,

e così pure si preparano le mandorle, i fichi, le prugne, i datteri, le uve secche, ecc. Volendo formare un bel piatto in forma di piramide, s'impiantano degli astecchetti di legno da un frutto all'altro, con tramezzo delle foglie e muffa onde non si veda il legno. Le fragole ed i lamponi si servono ben netti sul piatto con zucchero ed un po' di rhum o liquore, alle ciriegie si taglia metà il gambo, disposte sul piatto, e mischie con uva spina (*ribes*); le albicocche e pesche si servono come s'è detto sopra. I melloni e le angurie si servono tagliate a fette, nette dalla scorza dura e dalla trippa, ben adagiate sul piatto, col zucchero a parte.

2. - ALBICOCCHE CONSERVATE ALL'USO APPERT. — Prendete la quantità necessaria di buone albicocche mature, ma non troppo, pelatele sottilmente, apritele in due od in quattro, levate loro il nocciolo, mettetele entro delle bottiglie del buco grande, scuotendole bene, onde restino piene uguali, aggiungete per ogni bottiglia 10 mandorle degli stessi noccioli, pelate e nette; turatele a forza appoggiando la bottiglia sopra un cuscino elastico battendo sopra con un pestello di legno, onde restino ermeticamente chiuse, oppure turatele alla macchina, legate il turacciolo con dei fili di ferro in croce come si fa per il vino di Champagne, poichè il chiudere perfettamente le bottiglie, è il punto principale per conservare ogni sorta di frutti al bagno-maria. Ciò fatto, mettete le bottiglie entro una marmitta con sotto e tramezzo un po' di paglia, o tela o stracci, acciocchè non si battino assieme bollendo, empite la marmitta d'acqua fresca sino a metà del collo delle bottiglie, copritela, posta la marmitta sul fuoco non troppo forte, bollita 5 minuti, traetela dal fuoco, lasciatela così coperta per 20 minuti, scolate l'acqua, ricoprite la marmitta e lasciatela raffreddare, levate le bottiglie, incatramate il turacciolo, e conservatele in un luogo fresco servendovene all'occorrente. Con questo metodo si può conservare il sapore ai frutti come se fossero raccolti di fresco, benchè abbiano perduta in parte la loro forma; tuttavia servono ottimamente uniti allo zucchero per formare sorbetti, torte, *gateaux*, gelatine, ecc.

3. – PESCHE CONSERVATE AL BAGNO DI MARIA. — Preparate in ogni modo delle pesche come s'è detto sopra delle albicocche, ma bollite 10 minuti di più, del resto finitele e conservatele allo stesso modo.

4. - POLPA DI FRAGOLE CONSERVATA AL BAGNO DI MARIA. — Prendete 1 chilogr. di fragole mature, raccolte di fresco, ben nette, passatele al setaccio, mischiatevi mezzo chilogr. di zucchero bianco in polvere, empite delle bottiglie sino alla metà del collo appena, turatele, fatele cuocere, e finitele come sopra al N. 1, delle albicocche. Ottima per i gelati.

5. - CONSERVAZIONE DEL RIBES, LAMPONI, CIRIEGIE, CASSIDE, MORE, ECC. — Volendo conservare una specie qualunque dei suddetti frutti, raccolti di fresco, non troppo maturi, ben nettati, e sgranellata e netta dal gambo se è l'uva spina, posti entro le bottiglie, ben piene, scuotendole e battendole sopra un cuscino elastico, ben turate, cotti al bagno di maria, finiti allo stesso modo come s'è detto al N. 2, delle albicocche, conservateli e servitevi per gli stessi usi.

6. - ALBICOCCHE O PESCHE ALL'ACQUAVITE. — Prendete 3 chilogr. di belle albicocche, o pesche di buona qualità un po' avanti della loro maturità, nettatele dalla lanuggine con un pannolino, traforatele da per tutto sino al nocciolo con delle spille, gettatele nell'acqua fresca; quindi avrete un tegame largo e piatto, con tre litri d'acqua bollente sul fuoco, di grandezza proporzionata alla quantità dei frutti, con un chilogr. e mezzo di zucchero bianco, gettate entro i frutti, fateli cuocere adagio finchè rimontino sopra, e siano cedevoli sotto la pressione delle dita, sgocciolateli sopra un setaccio con sotto una tortiera; posti entro una terrina, chiarificate la cottura con un po' di bianco d'uovo sbattuto (V. *Cottura dello zucchero*); cotto e ridotto al gran filo, filtratelo alla tovaglia, versatelo sopra i frutti nella terrina, e lasciate così per 24 ore; ponete i frutti entro un'alberella, e posto di nuovo il sciroppo sul fuoco, e cotto al gran filo, ripassatelo alla tovaglia, lasciatelo tiepidire, unitevi il doppio del suo peso di spirito di vino a 26 gradi dell'areometro di Baumé (V. N. 9, *Tav.* XXXII), versate il miscuglio sui frutti, raffreddati, turateli bene, copriteli con carta pecora umidita, legata con filo spago, conservateli in un luogo temperato.

7. - ALBICOCCHE O PESCHE IMBIANCHITE. — Nettate, sforacchiate e gettate nell'acqua fresca 2 chilogr. d'albicocche o pesche non troppo mature, come s'è detto sopra; ponete un tegame pieno d'acqua sul fuoco, abbastanza grande da poter immergere le frutta, quando bolle, gettate le pesche entro, togliete il fuoco al dissotto, lasciatele fremere, finchè

siano precipitate a fondo, coprite il tegame, e lasciatele per 2 ore ad un fuoco che le mantenga soltanto tiepide, indi accendete nuovamente il fuoco, fatele bollire, ed a misura che i frutti rimontano sopra, levateli e poneteli entro l'acqua fredda, fateli tutti così, cambiate l'acqua finchè vengano freddi, sgocciolati sopra un setaccio, metteteli entro le alberelle, versatevi sopra un sciroppo fatto con un bicchier d' acqua ed un chilogr. di zucchero bianco cotto alla gran perla, filtrato chiaro, divenuto tiepido e mischiato con 2 litri di spirito di vino a 28 gradi, chiudetele e finitele come sopra. — In generale, per confettare ogni sorta di frutti all' acquavite, la dose è di due parti di frutta, una parte di zucchero cotto alla gran perla (V. *Cottura dello zucchero*), e due parti di spirito di vino.

8. - ALTRO MODO PIU' SEMPLICE ALLA BORGHESE. — Avrete 2 chilogr. d'albicocche o pesche raccolte di fresco, nettate dalla lanuggine, prive del nocciolo, oppure intiere; mettete entro un tegame sul fuoco 8 ettogr. di zucchero bianco con 2 bicchieri d'acqua, bollito e cotto finchè formi il gran filo prendendone fra due dita allargandole, gettatevi entro le albicocche o le pesche; cotte 12 minuti, versatele entro una terrina, quando sono tiepide mettetele entro le alberelle col loro sciroppo, mischiatevi un litro e mezzo di spirito di vino, turatele, e finitele come s'è detto sopra al N. 6.

9. - PRUGNE DI REINE CLAUDE VERDI ALL' ACQUAVITE. — Prendete 2 chilogr. di belle prugne di *reine claude* verdi, raccolte di fresco, tagliate loro il gambo a metà, sforacchiatele da per tutto con delle spille, gettatele entro un tegame con 5 litri d'acqua che stiano bene immerse, ponetele sul fuoco forte, appena bollente l'acqua, ritiratele dal fuoco, aggiungetevi un mezzo bicchiere d'aceto, un ettogr. di sale, coprite il tegame con una tovaglia, lasciatele così per un'ora, discoperte e riposte sul fuoco forte, appena che le prugne vengano a galleggiare sull' acqua, levatele con la schiumaruola, e gettatele nell'acqua fresca, cambiando l'acqua onde farle raffreddare il più presto possibile. Indi fate cuocere un chilogr. di zucchero bianco con 3 bicchieri d'acqua, cotto al gran filo (V. *Cottura dello zucchero*), scolate le prugne, gettatele entro lo zucchero bollente, versatele entro una terrina, e lasciatele per 24 ore, fate così per 3 giorni di seguito, cioè scaldando soltanto il sciroppo sino all' ebolli–

zione e versandolo sopra; ma la quarta volta riscaldate il sciroppo ridotto al gran filo, gettate assieme le prugne, bollite 5 minuti, mettetele nelle alberelle; mischiate col sciroppo tiepido egual quantità di spirito di vino a 28 gradi, versatelo sopra le prugne, turatele e finitele come s'è detto sopra al N. 6, per le albicocche. Si fanno allo stesso modo le prugne mirabelle.

10. - ALBICOCCHE VERDI ALL'ACQUAVITA. — Prendete delle albicocche verdi non mature, che una spilla le trapassi facilmente, nettate dalla lanuggine, sforacchiate ed imbianchite, finitele in ogni modo come sopra (N. 9).

11. - PRUGNE DI REINE CLAUDE ALL' ACQUAVITA ALLA BORGHESE. — Avrete 2 chilogrammi di belle prugne *reine claude*; tagliate loro metà il gambo, sforacchiatele con delle spille; quindi ponete entro un tegame 8 ettogrammi di zucchero bianco con un bicchier d' acqua, quando bolle, gettate entro le prugne, bollite 5 minuti adagio scuotendo il tegame, versatele entro una terrina, e quando sono tiepide, mettete le prugne entro le alberelle, e mischiate col sciroppo un litro e mezzo di spirito di vino, versatelo sopra le prugne, turatele e finitele come s'è detto sopra al N. 6 delle albicocche.

12. - CIRIEGIE ALL' ACQUAVITE. — Prendete 2 chilogr. di belle ciriegie biancastre, duracine *(grafion)*, non troppo mature, raccolte di fresco, tagliate loro metà i gambi, mettetele entro delle alberelle. Quindi chiarificate 7 ettogr. di zucchero con due bicchieri d'acqua, un po'di bianco d'uovo, un pezzetto di cannella rotto, 12 garofani, cotto ridotto al gran filo *(v. cottura dello zucchero)*, filtratelo alla tovaglia, quando è tiepido, mischiatevi 3 litri di spirito di vino, versatelo sopra le ciriegie preparate, turatele e finitele come s'è detto delle albicocche al N. 6.

13. — ALTRO MODO PIU' SEMPLICE ALLA BORGHESE. — Preparate delle ciriegie come s'è detto sopra, messe nelle alberelle, mischiatevi 3 ettogrammi di zucchero per ogni chilogramma di ciriegie, un po' di cannella intiera, 12 chiodi di garofani, unitevi dello spirito di vino finchè siano bene coperte le ciriegie nelle alberelle, turatele bene come s' è detto al N. 6 delle albicocche. Queste ciriegie non sono buone subito, ma divengono eccellenti qualche mese dopo, ed ancor più presto lo divengono se si espongono al sole, però ben chiuse.

14. - ALBICOCCHE CONFETTATE AL LIQUIDO. — Pelate leggiermente 2 chilogrammi d' albicocche non troppo mature, levate loro il nocciolo, fatele cuocere nell' acqua bollente, finchè rammollite e cedevoli alla pressione delle dita, mettetele entro l' acqua fresca, cambiando l' acqua finchè sono fredde. Ma se volete fare le albicocche intiere, bisogna prepararle imbianchite come s'è detto sopra al N. 7. Indi pesate le albicocche, mettete ugual peso di zucchero bianco entro un tegame largo e piatto con 5 bicchieri d' acqua, chiarificatelo bollendo sul fuoco, ridotto al piccolo filo (*v. cottura dello zucchero pag.* 433), filtratelo alla tovaglia, riposto sul fuoco, gettate entro le albicocche intiere o tagliate e ben sgocciolate, fatele appena bollire un momento nel sciroppo, versatele entro una terrina, copritele con un foglio di carta bagnato nel sciroppo acciocchè non anneriscano, lasciatele così per 12 ore incirca, indi sgocciolatele sopra un setaccio, riponete il sciroppo sul fuoco, fatelo restringere a motivo dell' acqua gettata dei frutti, riponete i frutti nella terrina, versatevi il sciroppo caldo sopra; ricoperti di carta, continuando così per 8 giorni, sempre concentrando tutti i giorni a due gradi di più la consistenza del sciroppo, e l' ultima volta concentratelo sino al gran filo; gettate entro le albicocche, fatele bollire forte 5 minuti, versatele nei vasi adattati, lasciatele raffreddare, copritele di carta pecora umidita, legata con filo spago, conservatela in un luogo fresco e servitevi all' occorrente. Si può ancora, per chi gli piace, mischiarvi un po' di rum o maraschino, o qualunque altro buon liquore. Le pesche, le pere, pelate e tagliate od intiere, si fanno allo stesso modo, e le prugne si preparano come sopra al N. 9 e si finiscono allo stesso modo.

15. - CITRONI O CHINOTTI CONFETTATI AL LIQUIDO. — Tornite levando la pelle sottilissima ad un chilogramma di piccoli citroni o chinotti, sforacchiateli con la punta d'un coltello sottile, gettateli nell'acqua bollente, fateli cuocere finchè la testa d' una spilla li trapassi facilmente, gettateli nell' acqua fresca e lasciateli raffreddare; fate un sciroppo con mezzo litro d' acqua ed un chilogramma di zucchero, chiarificatelo, filtratelo, riposto in tegame sul fuoco, gettate entro i chinotti o citroni, fateli fremere un momento, versateli entro una terrina, coperti con un foglio di carta bagnato nel sciroppo. Indi fate bollire solamente il sciroppo

ogni 12 o 16 ore, per 10 giorni di seguito, versandolo ogni volta caldo sui frutti, come s'è detto sopra al N. 14; del resto finiteli e conservateli precisamente allo stesso modo.

16. - **FETTE** DI CEDRO CONFETTATE AL LIQUIDO. — Prendete un chilogramma di cedro ben duro e poco sugoso, tagliatelo in 4 o 5 pezzi secondo la sua grossezza, imbianchiteli nell'acqua bollente finchè la testa d'uno spillo li trapassi con facilità, gettateli nell'acqua fresca, privateli dei nervetti che vi sono attaccati, e dei semi, metteteli entro un sciroppo fatto con dello zucchero in peso uguale al frutto, fateli e finiteli come s'è detto sopra dei citroni e delle albicocche al N. 14. Le fette di mellone e le scorze d'arancio si confettano allo stesso modo.

17. - **MARRONI** CONFETTATI AL LIQUIDO. — Preparate ben netti dalla seconda pelle ed imbianchiti teneri 1 chilogr. di bei marroni, come s'è detto al N. 19 *delle composte* (*art.* 18). Quindi mettete entro un tegame ugual peso di zucchero, mezzo litro d'acqua, fatene un sciroppo, cotto al piccolo filo (*v. cottura*, *pag.* 433), gettatevi entro i marroni, fateli bollire 5 minuti, versateli entro una terrina e lasciateli 24 ore, scolate il sciroppo senza guastare i marroni, posto sul fuoco, condensatelo di nuovo al piccolo filo, gettate entro i marroni, bolliti un momento, rimetteteli entro la terrina; all'indomani ripetete l'istessa operazione, ma concentrate il sciroppo sino alla gran perla, mettetevi entro i marroni, bolliti 10 minuti, versateli nei vasi, lasciateli raffreddare, e copriteli come sopra per le albicocche al N. 14.

18. - **MARRONI** GHIACCIATI (MARRONS GLACÉS). — Preparate dei marroni tutti finiti come s'è detto sopra (N. 17), scolateli dal sciroppo, rotolateli nello zucchero, fateli seccare nella stufa. Quindi avrete dello zucchero cotto alla piccola piuma (*v. cottura dello zucchero*), fatelo bianchire sfregandolo contro le pareti del tegame, e quando tutto è bianco, bagnate entro le castagne una alla volta, ponetele su fogli di carta, appena fredde, ghiacciate lucide, servitele. Questo ghiaccio non si conserva lungo tempo.

Si fanno allo stesso modo ghiacciati al cioccolato, aggiungendo e cuocendo col sciroppo un po' di cioccolato raschiato e sciolto con un po' d'acqua bollente, e se è troppo ristretto si aggiunge un po' d'acqua, se è troppo debole si concentra sul fuoco, cuocendo finchè va bene.

19. – CIRIEGIE CONFETTATE AL LIQUIDO. — Levate il gambo ed il nocciolo a 2 chilogrammi di belle ciriegie raccolte di fresco e maturate al loro punto, mettetele entro un tegame con egual peso di zucchero bianco in polvere, fatele cuocere, ridotte al piccolo filo, versatele entro una terrina, lasciatele 24 ore, scolate le ciriegie sopra un setaccio; ponete il sciroppo nel tegame sul fuoco, ridotto alla gran perla (*v. cottura dello zucchero, pag.* 433), gettatevi entro le ciriegie, bollite 5 minuti, versatele nei vasi, copritele e finitele come per le albicocche al N. 14.

20. – LAMPONI CONFETTATI AL LIQUIDO. — Fate cuocere un chilogramma di zucchero alla gran piuma (*vedi cottura dello zucchero, pag.* 433), gettatevi entro un chilogramma di bei lamponi (*framboises*) raccolti di fresco, ben netti, non troppo maturi; bolliti appena un momento, versateli entro una terrina, lasciateli 24 ore, sgocciolateli sopra un setaccio, riposto il sciroppo sul fuoco, ridotto al gran filo, gettate entro i lamponi, bolliti un momento, versateli nei vasi, lasciateli raffreddare, copriteli e finiteli come le albicocche al N. 14. Le fragole si confettano allo stesso modo.

21. – OSSERVAZIONE SULLA FERMENTAZIONE DEI FRUTTI. — Se per caso i frutti conservati al sciroppo venissero a fermentare, vi si rimedia separandoli dal sciroppo, quindi lo si fa cuocere allungandolo con acqua e zucchero se fa bisogno, ridotto a sciroppo come prima, si depura schiumandolo bene, si rimettono nuovamente i frutti a cuocere nel sciroppo schiumando e depurando bene, bollendo una mezza ora, versateli in una terrina, lasciateli raffreddare, e riponeteli nei vasi come prima.

22. – MODO DI CONFETTARE I FRUTTI A SECCO. — Volendo confettare a secco dei frutti, come albicocche, chinotti, cedri, marroni, ciriegie, lamponi, ecc. stati confettati al liquido come nei suddetti numeri, tutti finiti e raffreddati nel sciroppo come per conservarli, sgocciolateli sopra un setaccio, rotolati e spolverizzati bene di zucchero bianchissimo in polvere, fateli seccare nella stufa calda sopra delle graticole non metalliche, rivolgendoli ed inzuccherandoli finchè sono secchi, e conservateli mettendoli entro delle scatole con fogli di carta tra mezzo.

23. – PERE SECCATE ALL'USO DI CAMPAGNA. — Sarà gradevole il saper preparar da loro i frutti che abbondano nei

loro giardini, onde conservarli per l'inverno, e con poca spesa.

Fate bollire nell' acqua, appena che li copra, 3 chilogr. di pere dette *martin sec* o d'altra qualità, benchè non troppo mature; cotte adagio con tre litri d' acqua finchè piegano sotto la pressione delle dita, levate loro la pelle e le parti dure, tagliatele a metà gambo, passate la cottura ad un pezzo di tela, ridotta ad un litro, unitevi 8 ettogrammi di zucchero, gettatevi entro le pere, bollite un momento, lasciatele 6 ore, poscia scolate con la schiumarola, ponetele sopra dei graticcioni di canniccio col gambo all' insù, lasciatele stare tutta la notte nel forno tiepido, come resta dopo cotto il pane, levatele alla mattina seguente, immergetele di nuovo nella cottura col zucchero, e continuate così per 2 giorni; l' ultima volta fatele seccare, e conservatele nelle scatole con fogli di carta tra mezzo, in un luogo fresco.

24. – ALBICOCCHE O PESCHE SECCATE ALL' USO DI CAMPAGNA. — Prendete delle pesche od albicocche mature al loro punto, raccolte di fresco, tagliatele in due, levate loro il nocciolo, poste sopra delle graticcie di vimini, fatele seccare al forno non troppo caldo, come sarebbe appena levato il pane, lasciatele così finchè il forno è ancor caldo, levatele e lasciatele raffreddare all' aria, schiacciatele un poco sopra una tavola acciocchè secchino più presto, rimettetele di nuovo al forno caldo come prima, e continuate così finchè sono secche, lasciatele raffreddare, chiudetele entro dei taschetti di carta, o nelle scatole con carta tra mezzo, conservatele in un luogo fresco, e servitevi all' occorrente.

25. – CIRIEGIE, PRUGNE, E VARII ALTRI FRUTTI SECCATI ALL'USO DI CAMPAGNA. — Prendete delle ciriegie ben mature, sane, e raccolte di fresco, lasciate loro i gambi, e ponetele sopra le graticcie, oppure prendete delle ciriegie duracine *(grafion)*, levate loro i gambi ed il nocciolo, poste sulle graticcie, fatele seccare al sole od alla stufa un po' scaldata, od al forno, come s' è detto delle albicocche.

I fichi si schiacciano un poco, le prugne si aprono in due e si nettano dal nocciolo, si fanno seccare ambedue come i *grafion*. Le cotogne, le mele, pelate e tagliate a fette, cotte nell' acqua bollente, appena che le copra, con 3 ettogrammi di zucchero per ogni chilogramma di frutto, appena cotte tenere sotto la pressione delle dita, ridotte a sciroppo, raffreddate, scolatele su graticcie, fatele seccare e

finitele come s'è detto sopra delle pere (V. N. 23). L'uva poi onde farla seccare, le si dà due o tre bolli entro una lisciva preparata prima con 6 litri d'acqua ed un chilogr. di cenere setacciata, bollita un momento, lasciata riposare finchè sia divenuta chiara, e filtrata alla tovaglia, tolta l'uva, ponetela sulle graticcie, e fatela seccare al sole all'aria aperta, oppure al forno, od alla stufa come s'è detto delle ciriegie. Si può ancora sboglientarla nell'acqua senza cenere.

26. - CONFETTURE all'uso di campagna. — Prendete 5 litri di buon vino nuovo dolce, rosso o bianco, che non abbia ancora finita la fermentazione, detto mosto, mettetelo entro un tegame o bacino sul fuoco, cotto e ridotto quasi a metà. Indi avrete un chilogramma di pere, o mele, o cotogne pelate, tagliate a fette, nette dai semi e dalle parti dure, bollite nell'acqua finchè siano tenere e cedevoli sotto la pressione delle dita, scolate l'acqua, mettetele entro il vino ridotto bollente sul fuoco, aggiungete 2 ettogrammi di zucchero, fatele cuocere tramenandole, finchè ridotte a sciroppo in modo, che versandone un poco sopra un piatto, si attacchi e non si allarghi, e formi il filo fra le dita al tatto, versatele nei vasi di terra inverniciata bianca, o di porcellana, o majolica, o di vetro, e servitevi all'occorrente.

27. - MOSTARDA ad uso di famiglia detta anticamente sapa. — Prendete dell'uva ben matura, raccolta ben asciutta, in quantità che desiderate, sgranellatela, e posta entro una caldaja sul fuoco premendola e schiacciandola, fatela bollire, ridotto il sugo a metà, passatela al setaccio premendo sopra con un cucchiajo di legno, rimettetelo sul fuoco, fatelo ridurre a sciroppo mestolandolo onde non s'attacchi alla caldaja, e finitela come sopra per le confetture (N. 26), con frutti o senza. Si può mischiare un ettogr. di zucchero per ogni 4 ettogr. di mostarda, e ciò fa che resta più buona per chi ama il dolce.

28. - MOSTARDA di cremona. — Si prepara la mostarda di Cremona in ogni modo, come s'è detto della composta alla Savojarda (V. N. 23, *pag.* 560), ma quando è tutta finita, mischiate 60 grammi di senape con 60 grammi di zucchero bianco in polvere bagnato con un mezzo bicchiere di buon vino bianco caldo, immergendovi per un momento un ferro rovente, raffreddati, uniteli alla composta, mettetela nei vasi e copriteli come per la composta alla Savojarda.

29. - UVA e varii altri frutti in camicia. — Prendete dell' uva dolce, ben matura, ed asciutta, tagliatela a piccoli grappoli. Quindi sbattete bene del bianco d' uovo, immergetevi entro i grappoli d'uva, indi rotolateli bene nello zucchero bianchissimo in polvere fina, fatela seccare alla stufa poco calda, od al sole. L'uva spina *(ribes)*, le more, le fragole, i lamponi, si fanno allo stesso modo; alle ciriegie si fa lo stesso, ma però si taglia metà il gambo.

Si può mischiare allo zucchero un po' di scorza di limone raschiata, della cannella o vainiglia in polvere, ecc. Tutti questi frutti si servono quando sono asciutti.

DEI SCIROPPI AD USO DI FAMIGLIA.

Introduzione. — I sciroppi sono sostanze liquide, limpide, trasparenti e viscose, che sono formate ordinariamente da due parti di zucchero ed una parte d'acqua, o sugo di frutti, appena fuse assieme bollendo restano alla cottura del piccolo filo (v. *Cottura dello zucchero*, pag. 433), ossia ai 32 gradi incirca dell'areometro di Baumé. Essi si possono conservare lungo tempo, e si servono allungati più o meno con acqua onde formare delle bevande gradevoli.

1. - SCIROPPO alle ciriegie. — Si tolgano i gambi ed i noccioli a 2 chilogrammi di ciriegie, ponetele entro un tegame con mezzo bicchiere d'acqua, fatele bollire un 12 minuti, filtrate il liquido alla tovaglia, pesatelo, rimettetelo nel tegame sul fuoco, mettete due volte il loro peso di zucchero, fatelo bollire, schiumatelo bene, cotto al gran filo, versatelo entro un vaso di maiolica, lasciatelo raffreddare, mettetelo nelle bottiglie, turatele, e servitevi all'occorrente.

2. - SCIROPPO di more di rovo. — Mettete entro un tegame 4 ettogrammi di more non troppo mature, nette dalle gambe e lavate, ponetele sul fuoco con un bicchiere d'acqua ed 8 ettogrammi di zucchero bianco in polvere, fatele cuocere bollendo 10 minuti, filtrate il liquore alla tovaglia, riposto in tegame sul fuoco, fatelo bollire finchè cotto ridotto e che bagnandovi il dito indice, appoggiato al pollice, formi un filo che si rompe subito, fatelo raffreddare entro una terrina di terra, finitelo e conservatelo come s'è detto sopra.

3. - SCIROPPO d'agresto. — Schiacciate e spremete attraverso ad una tovaglia 4 ettogrammi di agresto verde, filtrate di nuovo il sugo ad una tovaglia. Quindi fate bollire

e chiarificate 8 ettogrammi di zucchero (v. *Cottura dello zucchero*, pag. 433), gettate il sugo assieme, fatelo cuocere al gran filo, lasciatelo raffreddare entro un vaso di maiolica, versatelo nelle bottiglie, turatele, e conservatelo ad un luogo fresco, servendovene all'occorrente.

4. — SCIROPPO DI LIMONE O D'ARANCIO. — Avrete 12 limoni ben sugosi e maturi, levate la scorza sottile a tre di questi, ponetela entro una terrina, tagliateli tutti in due, spremete il loro sugo sopra le scorze, versandovi un mezzo bicchiere d'acqua bollente, copritele, e lasciatele in macerazione per un giorno al tiepido, filtrate il liquore alla tovaglia od alla carta, e pesatelo. Mettete entro un tegame sul fuoco due volte il suo peso di zucchero bianchissimo, con tre bicchieri d'acqua, chiarificato, fatelo cuocere alla gran piuma (v. *Cottura dello zucchero*), unitevi il sugo di limone poco per volta, fatelo bollire di nuovo finchè sia ben unito, e formi il filo come sopra al n. 2, fatelo raffreddare entro un vaso di maiolica, versatelo nelle bottiglie, e turatele. Si fa allo stesso modo il sciroppo d'arancio.

5. - SCIROPPO DI FRAGOLE, LAMPONI O RIBES. — Mettete entro un vaso di maiolica 4 ettogrammi di fragole o lamponi o ribes ben nettati e lavati con 8 ettogrammi di zucchero bianco in polvere, copritelo e mettete il vaso al bagno di maria entro un tegame pieno d'acqua bollente che non oltrepassi i tre quarti dell'altezza del vaso, fatelo bollire finchè è fuso lo zucchero col sugo, ed appassiti i frutti, filtratelo alla tovaglia, lasciatelo raffreddare, e mettetelo nelle bottiglie.

6. - SCIROPPO PER LAMPONATA O FRAGOLATA. — Mettete entro un vaso di maiolica come s'è detto sopra 4 ettogrammi di fragole o lamponi netti, versatevi sopra un sciroppo fatto con 8 ettogrammi di zucchero bianco con tre bicchieri d'acqua, e cotto alla gran piuma (v. *Cottura dello zucchero* pag. 433), lasciatelo raffreddare, coprite il vaso, e servitevene.

7. - SCIROPPO DI RIBES, LAMPONI, FRAGOLE, AMARASCHE. — Prendete dei suddetti frutti, 2 ettogrammi di ciascuna qualità, nettateli dai gambi, levate il nocciolo alle amarasche e schiacciati nel mortaio, metteteli entro un tegame coi frutti e mezzo bicchier d'acqua, fateli bollire 10 minuti, filtrate il liquore alla tovaglia, indi pesatelo, e mettetevi il doppio del suo peso di zucchero bianco, fatelo cuocere, e ridotto al gran filo come s'è detto sopra al n. 2, lasciatelo raffreddare, e conservatelo nelle bottiglie ben turate.

8. – SCIROPPO d'aceto ai lamponi, ottimo per estinguere la sete. — Mettete entro un vaso di maiolica un chilogramma di lamponi raccolti di fresco e ben maturi, schiacciateli un poco entro il vaso, versatevi sopra un litro di buon aceto rosso forte, lasciateli in macerazione per 8 giorni circa; indi filtrate il liquore alla tovaglia, pesatelo, unitevi il doppio del suo peso di zucchero pesto bianchissimo, fatelo fondere ad un fuoco lento, od al bagno di maria, lasciatelo raffreddare entro vasi di terra o maiolica, versatelo nelle bottiglie, turatele, e servitevi all'occorrente.

9. – SCIROPPO di violette o mammole. — Avrete un ettogramma di violette o mammole raccolte di fresco, di buon odore, levate loro le gambe e le parti verdi, pestatele, mettetele entro un vaso, versatevi sopra un quinto di litro d'acqua bollente, coprite il vaso e lasciatele così per 10 ore; indi filtrate il liquido alla tovaglia spremendo, posto in tegame, unitegli 5 ettogrammi di zucchero bianchissimo pesto di prima qualità, fatelo cuocere al gran filo, versatelo nel vaso, lasciatelo raffreddare, e conservatelo nelle piccole bottiglie. Si fa allo stesso modo il sciroppo di fiori di gaggia (*gasia*), d'arancio, di rose, di malva, di sambuco, di *luvion*, ecc.

10. – SCIROPPO di gomma arabica. — Fate fondere il giorno avanti un ettogramma di gomma arabica bella e chiara entro un bicchiere, con due ettogrammi d'acqua tiepida, indi fate cuocere e chiarificare 6 ettogrammi di zucchero bianco, cotto alla gran piuma, tratto dal fuoco, versatevi la gomma fusa poco per volta, fatelo bollire ancora 5 minuti, lasciatelo raffreddare, versatelo nelle bottiglie, e servitevi all'occorrente. — Si può ancora fondere la gomma in polvere al momento con acqua bollente, tramenando finchè è fusa.

11. – SCIROPPO di latte di mandorle per bombe. — Sboglientate e pelate 3 ettogrammi di mandorle dolci, ed 8 grammi di mandorle amare, pestatele tutte nel mortaio ben netto, bagnandole con un po' d'acqua acciocchè non facciano dell' olio, mischiatevi 4 quinti di litro d'acqua calda, mischiate bene, passatele attraverso ad una tovaglia spremendo forte, e così avrete il latte, pesatelo, ponetelo entro un vaso di maiolica con ugual peso di zucchero in polvere bianchissimo, appena fuso, ripassate il liquido alla tovaglia, lasciatelo raffreddare, ponetelo nelle bottiglie, tenetelo al fresco e servitevi all'oc-

corrente. Questo sciroppo allungato con altrettanto d'acqua, ben raffreddato sul ghiaccio, forma una bevanda detta bomba. Esso va preparato fresco, poichè si conserva pochissimo tempo.

12. - SCIROPPO DI TAMARINDO RINFRESCATIVO. — Fate fondere due ettogrammi di tamarindo con un mezzo litro d'acqua bollente, filtrate il liquore attraverso ad una tovaglia, mettetevi il doppio del suo peso di zucchero bianchissimo in polvere, posto entro un tegame di terra, fatelo bollire 6 minuti schiumandolo, filtratelo di nuovo alla tovaglia, lasciatelo raffreddare, mettetelo nelle bottiglie, turatele, tenetele al fresco, e servitevi all'occorrente. E ottimo per estinguere la sete allungandolo con acqua.

13. - SCIROPPO DI CAPELVENERE. — Fate infondere 30 grammi di capelvenere del Canadà entro un vaso con mezzo litro d'acqua bollente, coprite il vaso, lasciatelo due ore in infusione, filtrate il liquido alla tovaglia, mettetelo entro un tegame sul fuoco con il doppio del suo peso di zucchero bianco, fatelo cuocere schiumandolo al piccolo filo (v. *Cottura dello zucchero*), lasciatelo raffreddare in un vaso di terra, versatelo nelle bottiglie, turandole bene.

14. - SCIROPPO DI FIORI DI PAPAVERI SELVATICI. — Raccogliete 2 ettogrammi di fiori di papaveri selvatici rossi che nascono tra le biade nei campi, prendendo soltanto il fiore netto dalle parti verdi, poneteli entro un vaso, versatevi sopra due bicchieri d'acqua bollente, coprite il vaso, lasciate così per 5 ore al tiepido, filtrate il liquore, ponetelo entro un tegame con 4 ettogrammi di zucchero bianco, fatelo cuocere al piccolo filo (v. *Cottura dello zucchero*, pag. 433), lasciatelo raffreddare, conservatelo in vasi di vetro. Questo sciroppo è ottimo pel raffreddore.

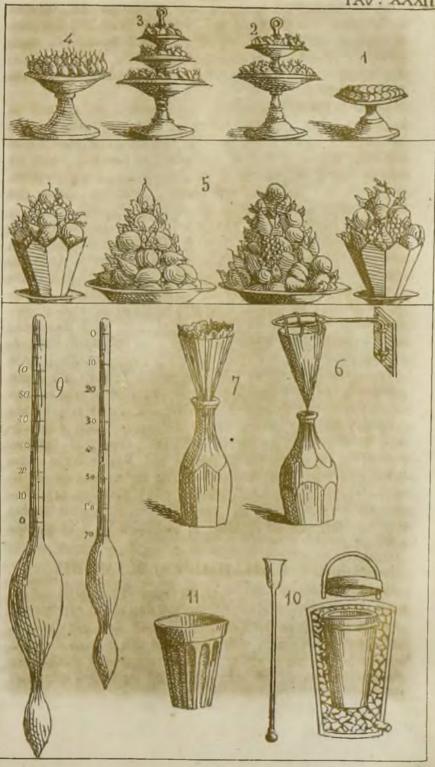
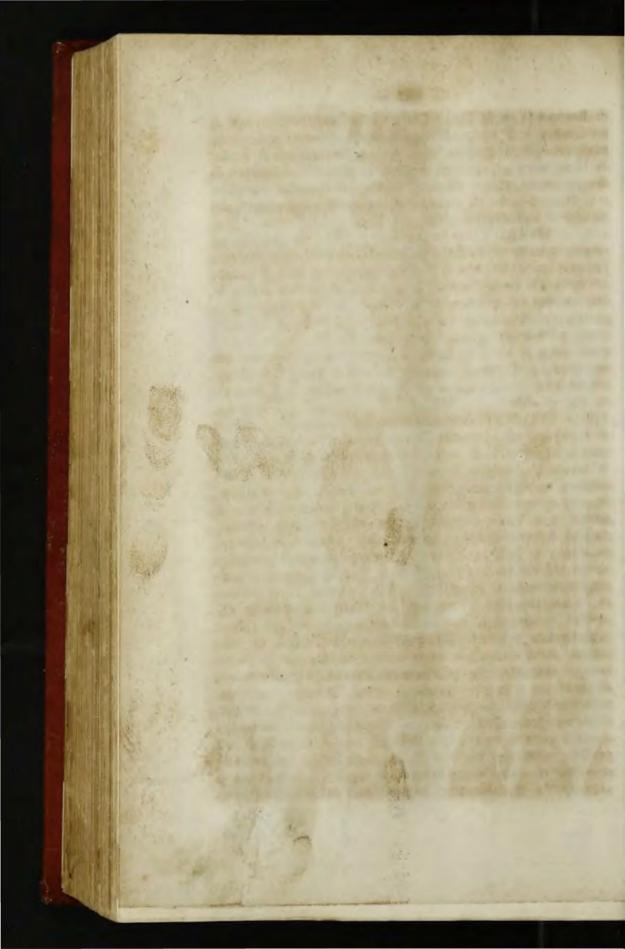
15. - SCIROPPO DI REGOLIZIA. — Prendete 2 ettogrammi di regolizia, nettate bene la scorza, lavatela, schiacciatela un poco, mettetela entro un vaso di maiolica con 3 quinti di litro d'acqua bollente, coprite il vaso, lasciatela in infusione 6 ore al tiepido, filtrate il liquido alla tovaglia, ponetelo entro un tegame con 6 ettogrammi di zucchero bianco, un po' di bianco d'uovo sbattuto con mezzo bicchier d' acqua, fatelo bollire sul fuoco schiumandolo, finchè sia divenuto chiaro, e cotto al piccolo filo (v. *Cottura dello zucchero*, pag. 433), filtratelo alla tovaglia, lasciatelo raffreddare, mettetelo nelle bottiglie, e servitevi all'occorrente. Ottimo pel raffreddore.

16. - SCIROPPO AL RHUM CHE COSTITUISCE LA BEVANDA DETTA PUNCH. — Mischiate una parte di rhum con due parti di sciroppo al limone ben chiaro e quasi freddo (v. sopra n. 4), ed allorchè è freddo, mettetelo nelle bottiglie, turatele, e servitevene all' occorrente, allungandolo con acqua calda o fredda.

17. - SCIROPPO D'INCENZO. — Prendete 30 grammi di punte d'incenzo, mettetelo entro un vaso, versatevi sopra un quinto di litro d'acqua bollente, copritelo, lasciatelo finchè è freddo, filtrate il liquido alla tovaglia, ponetelo entro un tegame con 4 ettogrammi di zucchero bianco, fatelo cuocere, al piccolo filo, lasciatelo raffreddare, mettetelo entro una piccola bottiglia, e servitevi all'occorrente.

SPIEGAZIONE DELLA TAVOLA XXXII. — I numeri 1 e 4, rappresentano due compostiere di cristallo di diversa forma, n. 2 e 3 girandole di varie sorta con zuccherini e confetti varii, n. 5 due canestri di cristallo e due piatti con frutta cruda entro apparecchiata da servire a tavola, n. 6 sacchetto o calza di lana o tela di forma conica che si usa per filtrare i liquori, ratafià, sciroppi, ecc., n. 7 filtro alla carta sugante o da filtro posta entro un imbuto di vetro, n. 8 areometro di Baumè, esso non è altro che un tubo di vetro graduato, il quale serve per misurare i liquidi più densi dell'acqua, come i sciroppi, o una soluzione di sale, ecc., ed immergendo l'areometro entro il liquido, molto si profonda se il sciroppo sarà meno carico o denso, e poco si profonderà se è più denso; perciò dall'alto in basso si contano i gradi; n. 9 areometro di Baumè pei liquidi meno densi dell'acqua, come vini, alcool, ecc., ed immergendolo nel liquido, tanto si profonderà quanto meno sarà denso; si conteranno perciò i gradi da basso in alto, n. 10 sorbettiera apparecchiata con la spatola (v. sorbetti n. 1), n. 11 stampo pei sorbetti.

SORBETTI E GELATI AD USO DI FAMIGLIA.

Introduzione. — I gelati sono dei composti preparati con dei buoni sughi di frutti, mischiati con più o meno di zucchero ed acqua in quantità proporzionate, ed ordinariamente la dose è di una parte di zucchero, una d'acqua ed una di sugo di frutti, oppure si mischia 5 ettogr. di zucchero con 8 ettogrammi d'acqua, che forma un sciroppo a 20 gradi dell'areometro

TAV. XXXII

di Beaumé (V. *n.* 8, *Tav.* XXXII), ed aggiungendo il sugo di un limone, e 2 ettogr. di sugo di frutti, come fragole, lamponi, ciriegie, uva spina, ecc.; ovvero formati con latte, fior di latte, uovo e zucchero. I gelati si possono profumare di diversi aromi, come: vainiglia, caffè, thè, arancio, cannella, ecc. Dassi il nome di sorbetti allorquando si aggiungono dei liquori ai suddetti preparati.

1. - APPARECCHIO DELLA SORBETTIERA. — Avrete un secchio munito al fondo d'un piccolo cannello onde estrarre l'acqua, da cui si estrarrà il sale svaporandola, mettetevi entro nel mezzo la sorbettiera di latta o meglio ancora di stagno, con intorno ed al fondo della neve o del ghiaccio lavato e pestato grossolanamente (V. *n.* 10, *Tav. XXXII*) e del sale, messi per istrati, i quali producono un freddo di circa 17 gradi sotto lo zero, badando di coprir bene il secchio con una tovaglia. La dose ordinariamente è di 3 parti di ghiaccio ed una di sal comune un po' pesto, oppure 2 di ghiaccio ed una di sale.

2. - GHIACCIO ARTIFICIALE O MISCUGLIO FRIGORIFICO IN CASO DI NECESSITÀ PEI RINFRESCHI O GELATI. — Col mezzo di una spatola di legno o di vetro, mescolate entro un recipiente di maiolica o meglio di legno, una parte di nitrato d'ammoniaca cristallizzato pesto fino, con ugual parte d'acqua; immergete nel medesimo un vaso più piccolo di latta o di stagno, o di rame stagnato, contenente il liquido o materia che volete raffreddare o ghiacciare, e copritelo come se fosse una sorbettiera. La suddetta mescolanza può produrre un freddo da 10 a 15 gradi sotto lo zero, e perciò si possono fare sorbetti, graniti, gelati, ecc.; purchè la sorbettiera stia immersa entro un secchio, tre quarti nel suddetto miscuglio, e girandola come si fa ordinariamente pei gelati; aggiungendo del nitrato d'ammoniaca e dell'acqua nel vaso esterno della sorbettiera se fa d'uopo, oppure cangiando affatto il miscuglio, fino a che siasi ottenuto il grado voluto di freddezza o la perfetta congelazione. Volendo economizzare il miscuglio, mettasi entro un tegame di terra o di maiolica sul fuoco dolce, e facciasi svaporare finchè sia ridotto quasi a metà, e sino a che si formi una pellicola alla superficie, tratto dal fuoco si lascia cristallizzare col raffreddamento, si scola l'acqua in un altro tegame, e si fa di nuovo svaporare e cristallizzare; ottenuto così tutto il sale, ossia

il nitrato d'ammoniaca, si fa seccare su carta nella stufa, e si conserva entro vasi di vetro ben chiusi; e così può servire ottimamente come prima. Questo sale costa in commercio 80 centesimi circa per ogni ettogramma, e per la suddetta operazione verrebbe a costare pochissimo, stante che il medesimo puossi usare diverse volte.

3. - MODO DI RINFRESCARE QUALUNQUE LIQUIDO PER GLI AMMALATI IN MANCANZA DI GHIACCIO. — Mischiate 5 parti di sale ammoniaco con 5 parti di nitro e 14 parti d'acqua, versando il miscuglio intorno al vaso come s'è detto sopra, produce un freddo di 6 gradi sotto lo zero.

4. - GELATO ALL'ARANCIO O PORTOGALLO. — Fate fondere entro un tegame sul fuoco 5 ettogram. di zucchero bianco con 8 ettogr. d'acqua, il sugo e la scorza sottile (*zestes*) di un limone e di due aranci, filtratelo alla tovaglia, versatelo nella sorbettiera preparata come sopra al n. 1, lasciatelo raffreddare, copritela, prendete quindi la sorbettiera per il manico, fatela girare il più presto che potete per 20 minuti, scopritela, staccate con la spatola la composizione rappresa attorno alle pareti della sorbettiera, unitela bene alla parte ancor liquida, ricopritela, e fatela girare ancora per 12 minuti, staccatela di nuovo, e continuate così finchè sia tutto ben gelato ed unito, aggiungendo del sale e del ghiaccio in proporzione, coprendolo con una tovaglia onde l'aria non lo faccia liquefare, badando però che l'acqua non penetri nella sorbettiera, e servite il gelato nei bicchierini; oppure empite delle forme di stagno di diverse figure d'animali o di frutti varii, ben chiuse, sotterratele nel ghiaccio e sale sino al momento di servirli, bagnatele nell'acqua calda, rinversatele, e servitele sul piatto con tovaglia sotto.

5. - GELATO DI FRAGOLE O D'UVA SPINA (RIBES). — Passate al setaccio 2 ettogr. di fragole con 2 ettogr. di ribes, ambedue mature. Indi chiarificate 5 ettogr. di zucchero con 8 ettogr. d'acqua ed il sugo d'un limone (V. *cottura dello zucchero*, *pag.* 433), cotto 10 minuti, filtratelo alla tovaglia, lasciatelo raffreddare, mischiatelo col sugo dei frutti, versatelo nella sorbettiera, fatelo gelare e finitelo come s'è detto sopra al n. 4. Si può ancora far fondere lo zucchero bianco nell'acqua fredda, e filtrarlo alla tovaglia senza farlo bollire. I suddetti sughi s'impiegano tanto soli come mischiati; e così pure si fa col sugo di lamponi, ciriegie, ecc.

6. – GELATO d'albicocche. — Prendete 3 ettogr. d'albicocche ben mature, privatele del nocciolo, fate passare la polpa a traverso d'un setaccio doppio. Fate fondere al fuoco 5 ettogr. di zucchero bianco, con 8 ettogr. d'acqua ed il sugo d'un limone; bollito un momento, passatelo alla stamigna, lasciatelo raffreddare, mischiatevi la polpa delle albicocche, ben unita, versatela nella sorbettiera, fatelo gelare, e finitelo come sopra al n. 4. Si fa ancora colla stessa dose cioè: polpa d'albicocche, zucchero, acqua, ed il sugo d'un limone, tutto entro un tegame, bollito un momento, passatelo al setaccio, lasciatelo raffreddare, e fatelo gelare.

7. – GELATO di pesche. — Prendete 3 ettogr. di buone pesche ben mature e di buon gusto, passatele al setaccio, e finite il gelato in ogni modo come sopra al n. 6.

8. – GELATO al latte di mandorle. — Preparate del latte di mandorle tutto finito e passato alla tovaglia, come si è detto per il sciroppo al n. 11, (V. *Sciroppi*), prendete 9 ettogr. di latte senza zucchero, mischiatevi 5 ettogrammi di zucchero bianco finissimo, il sugo d'un limone, appena fuso lo zucchero, passatelo alla stamigna, versatelo nella sorbettiera, fatelo gelare, e finitelo come sopra.

9. – GELATO all'italiana. — Fate fondere entro un tegame sul fuoco 5 ettogr. di zucchero bianco con 8 ettogr. d'acqua, il sugo di tre limoni, i zesti o la scorza d'un limone tagliata sottilissima, bollito un momento, passatelo alla tovaglia, raffreddato, versatelo nella sorbettiera, fatelo gelare come si è detto sopra al n. 4. Indi sboglientate, pelate, e tagliate in quattro 30 grammi di pistacchi verdi, con altrettanto di ciriegie confettate, cedrato, albicocche, angelica, tutti tagliati a dadolini piccoli, mischiateli tramenando col gelato, e servitelo sopra una tovaglia in forma d'una roccia.

10. – MISCEA di frutti (macédoine). — Decorate un modello (V. N. 11, *Tav. XXXII*) di varii frutti confettati e tagliati a fette, cioè con 60 grammi d'angelica, altrettanto di pere, di cedrato, di mandorle verdi, di ciriegie, e dopo di averlo ben decorato, versatevi entro un gelato fatto come s'è detto sopra (V. N. 9), e mettetelo sul ghiaccio con sale, ben coperto. Mischiate gli avanzi dei frutti con un mezzo bicchiere di maraschino, ed al momento di servire il gelato metteteli nel mezzo; bagnatelo nell'acqua calda, rinversatelo sopra un piatto con una tovaglia sotto, e servitelo. Questa miscea si può fare con frutti cotti al sciroppo.

11. - GELATO PROFUMATO ALLA ROSA. — Fate bollire un momento entro un tegame 8 ettogr. d'acqua con 20 gram. di straccio di levante, divenuta rossa l'acqua, e pallido lo straccio, levatelo, aggiungete 5 ettogr. di zucchero bianco, il sugo di 2 limoni, appena fuso, passatelo alla tovaglia, lasciatelo raffreddare, mischiatevi 2 ettogr. di buon' acqua di rosa, fatelo gelare, finitelo e servitelo come sopra al n. 4. Si fa pure allo stesso modo all'acqua di cannella, di garofano, di menta, ecc., ma non rossa.

12. - PUNCH ALLA ROMANA. — Mettete entro una terrina 6 grammi di thè verde, la scorza sottile (*zestes*) di un limone e d'un arancio, col sugo di 2 limoni e 2 aranci, 5 ettogr. di zucchero bianco, versatevi sopra 8 ettogr. d'acqua bollente, mescolatela, coprite la terrina per 10 minuti, passatela alla tovaglia, lasciatela raffreddare, versatela nella sorbettiera e fatela gelare. Indi mettete in un tegame 2 ettogr. di zucchero bianchissimo con 1 ettogr. d'acqua, bollito un momento, tratto dal fuoco, passatelo alla tovaglia, e quando è ancor ben caldo, mischiatevi 4 bianchi d'uovo montati in neve ben ferma, e formate una pasta come quella a meringhe, unitela fredda al gelato, al momento di servirlo aggiungetevi mezzo bicchiere di rum, o rack, cognac, maraschino, ecc., empitene i bicchieri. Questo punch si serve ordinariamente nei pranzi avanti gli arrosti.

13. - GELATO AL VINO DI MADERA, O MARSALLA. — Fate fondere 3 ettogr. di zucchero bianchissimo entro un tegame con mezzo litro d'acqua, la scorza sottile d'un mezzo arancio e d'un mezzo limone, il sugo d'un arancio e di 2 limoni, due quinti di litro di buon vino di Madera o di Marsalla; scaldato tutto fino all'ebollizione, passatelo alla tovaglia, ed ancor caldo aggiungetevi 4 bianchi d'uovo montati in neve, ben mischiati assieme, versatelo nella sorbettiera, fatelo gelare, e servitelo come s'è detto sopra al n. 4. Tutti i gelati ai vini si fanno allo stesso modo.

14. - GRANITI DI VARIE SPECIE. — I graniti si preparano come i gelati, ma sono meno ghiacciati e tenuti più magri, ossia con meno zucchero, ed appena gelati si fanno granire nella sorbettiera mestolandoli un poco, e si servono entro dei bicchieri al momento.

15. - SORBETTO ALLA FIORENTINA. — Preparate tutto finito un gelato al latte di mandorle come sopra al n. 8, quando

è congelato mischiatevi un mezzo litro di fior di latte sbattuto in neve, dopo averlo ben unito, aggiungete l'istessa quantità di frutti confettati, tagliati, ed infusi nel maraschino come si è detto sopra al n. 10, finitelo di gelare, e servitelo in forma di roccia sopra una tovaglia.

16. – BOMBA alla francese. — Chiarificate 5 ettogram. di zucchero con un litro d'acqua (V. *cottura dello zucchero, pag.* 433), passatelo alla tovaglia, indi sbattete entro un tegame 8 rossi d'uovo, aggiungendo poco per volta lo zucchero chiarificato, fatelo riscaldare sul fuoco sino al punto dell'ebollizione, sbattendo, ma che non bolli, passatelo alla stamigna entro una terrina, lasciatelo raffreddare sbattendolo bene con un mazzo di vimini, mischiate mezzo litro di fior di latte sbattuto in neve ferma, mezzo bicchiere di buon maraschino, versatelo nella sorbettiera, fatelo gelare ben unito, versatelo entro un modello scuotendolo onde non vi resti dell'aria tramezzo, contornatelo con ghiaccio e sale, coperto bene con una tovaglia fatelo ghiacciare, bagnatelo nell'acqua tiepida, e rinversatelo sul piatto con tovaglia sotto.

17. – CREMA o formaggio ghiacciato alla vainiglia. — Fate bollire entro un tegame un litro di fior di latte, con 3 grammi di vainiglia tagliata a pezzetti. Quindi sbattete 8 rossi d'uovo con 4 ettogr. di zucchero bianco pesto, mischiatevi il suddetto fior di latte poco per volta tramenando, posto in tegame sul fuoco dolce, fatelo rappigliare tramenandolo finchè veli la mestola, lasciandolo in procinto di bollire ma che non bolla, versatelo in una terrina passandolo alla stamigna o setaccio, fatelo raffreddare bene sbattendolo con un mazzo di vimini, unitegli due quinti d'un litro di crema sbattuta in neve, versatelo nella sorbettiera, fatelo gelare come s'è detto sopra al N. 4, empitene uno stampo di bella forma (V. N. 11, *Tav.* XXXII) munito di coperto, contornatelo di ghiaccio e sale, coperto con una tovaglia, lasciatelo così per tre ore in circa, ed al momento di servirlo, bagnate lo stampo entro l'acqua tiepida, asciugatelo, rinversatelo sul piatto con una tovaglia sotto. Così si fa pure la crema alla cannella, ai zesti d'arancio, di limoni, oppure profumata con un po' d'acqua di rosa mischiando un po' di color rosso fatto come al N. 26, pag. 488, oppure con acqua d'anice, o d'acqua arancio, ecc.

18. – CREMA ghiacciata al cioccolato. — Tagliate a pez-

zetti 60 gram. di cioccolato alla vainiglia od alla cannella, scioglietelo con un mezzo bicchier d'acqua bollendo entro un tegame e mestolando fin che è ben liscio e fuso. Avrete una crema preparata tutta finita come sopra N. 17, ma senza vainiglia, mischiatele il cioccolato nella terrina, finitela, ghiacciatela, e servitela allo stesso modo.

19. - CREMA ghiacciata al caffè moka. — Fate bollire un litro di fior di latte entro un tegame sul fuoco, appena bollito traetelo dal fuoco. Quindi abbrustolite 1 ettogr. di caffè Moka al punto, gettatelo entro il fior di latte, coprite il tegame, lasciatelo così per un' ora, passatelo alla tovaglia; fatene una crema colle uova e zucchero come s'è detto sopra al N. 17, finitela, ghiacciatela, e servitela allo stesso modo. Si può ancora mettere 2 tazze di buon caffè nero fatto all' acqua ben carico invece del caffè intiero.

20. - CREMA verde ghiacciata ai pistacchi. — Sboglientate 4 ettogr. di pistacchi, pelati verdi, pestateli fini nel mortaio spruzzandoli con un po' d'acqua, metteteli entro un tegame con 4 ettogr. di zucchero bianco in polvere, 12 rossi d'uovo, sbatteteli bene, versatevi 1 litro di fior di latte bollente poco per volta tramenando, posto sul fuoco con un po' di scorza sottile d'un limone, fatelo rappigliare sbattendolo finchè veli la mestola, che sia in procinto di bollire, ma che non bolla, passatelo al setaccio entro una terrina, lasciatelo raffreddare sbattendolo bene con un mazzo di vimini, mischiatevi un po' di verde di spinaci (V. Pag. 476, N. 46), quindi due quinti d'un litro di fior di latte sbattuto in neve, finitela, fatela ghiacciare, e servitela come sopra al N. 17.

21. - CREMA all'italiana. — Rompete e mondate 5 ettogrammi d'avellane, abbrustolite entro un tegame distagnato, mescolandole sul fuoco adagio, finchè un po' bionde e secche, nettate, pestate nel mortaio grossolanamente, rimettetele nello stesso tegame con 4 ettogr. di zucchero, fate riscaldare tutto bene mescolando sul fuoco senza colorirsi. Avrete un litro di fior di latte bollente in tegame stagnato, gettate entro le avellane col zucchero, coprite il tegame, e lasciatele così per un' ora; passatele al setaccio, mescolatevi 7 bianchi d'uovo sbattuti in neve, e fate che tutto sia ben unito, rimettetela sul fuoco dolce tramenando finchè incomincia a spessirsi, traetela dal fuoco, lasciatela raffreddare, versatela nella sorbettiera, fatela ghiacciare e servitela.

22. - FORMAGGIO - SORBETTO (PLOMBIÈRE). — Preparate un gelato tutto finito al latte di mandorle come sopra al n. 8, aggiungete due quinti d'un litro di fior di latte sbattuto in neve, mischiandolo quando il sorbetto è quasi congelato, con assieme 30 gram. d'angelica, altrettanto di cedrato, scorze d'arancio, ciriegie, mandorle verdi, pere, tutti confettati e tagliati a fette sottili, finitelo di ghiacciarlo, e servitelo a forma di roccia, con dei frutti confettati piantati sopra.

23. - AVVERTIMENTO SUI GELATI. — A tutti i suddetti gelati e sorbetti si da la forma d'ogni sorta di frutti mediante delle forme di stagno che si aprono in due, ed empite di sorbetto quando è tutto finito e ghiacciato, riunite e ben chiuse le due parti e sotterrate nel ghiaccio con sale, coperte d'una tovaglia, lasciatele così per un'ora incirca, levatele dal ghiaccio, bagnatele nell' acqua calda, apritele, levatele dalle forme piantando un coltellino nel frutto, poneteli sopra un foglio di carta, inviluppateli, posateli entro la sorbettiera nel ghiaccio, e serviteli all' occorrente. Volendo empire un grosso stampo di due o tre qualità di gelati come rosso ai lamponi, verde ai pistacchi, bianco al formaggio (*plombière*), e quando sono tutti e tre ghiacciati, dividete lo stampo con tre pezzetti di latta lunghi dalla cima al fondo dello stampo, empitelo bene scuotendolo affinchè non vi resti dell' aria tramezzo e sia ben unito, levate i tre pezzetti di latta, fatelo ghiacciare con ghiaccio e sale, rinversatelo su tovaglia bagnandolo nell'acqua calda e servitelo.

24. - BISCOTTI GHIACCIATI (BISCUITS) NELLE CASSETTE ALLA VAINIGLIA. — Sbattete 5 rossi d'uovo entro un tegame; fate fondere sul fuoco in tegame 2 ettogr. di zucchero bianco con un mezzo bicchiere d'acqua, bollito un momento versatelo poco per volta entro i rossi d'uovo tramenando, posto sul fuoco dolce fatelo rappigliare in forma d'una crema senza bollire, passatelo alla stamigna entro una terrina, posto sul ghiaccio, sbattetelo finchè sia in ischiuma, aggiungete due quinti di litro di fior di latte sbattuto in neve ben ferma, unitevi 30 gram. di zucchero in polvere, 3 gram. di vainiglia in polvere. Indi avrete 24 cassette di carta, empitele, ma non troppo, mettetele entro una sorbettiera le une sopra le altre per traverso, copritela, e contornatela di ghiaccio e sale come s'è detto pei gelati, lasciatele così per due o tre ore fin che saranno ghiacciate ferme, e servitele sul piatto

con tovaglia sotto. Invece della sorbettiera si avrà una scatola di latta detta stufa fredda, quadra e lunga secondo la necessità, con entro una gratella di fili di ferro a due gradini sostenuta a quattro gambe e movibile, sopra la quale metterete le cassette, col coperchio che chiuda bene, munito d'un bordo sopra all' intorno alto un centimetro, onde ritenere il ghiaccio, e servitevene come sorbettiera.

25. - BISCOTTI ALLA DIPLOMATICA GHIACCIATI (BISCUITS À LA DIPLOMATIQUE). — Preparate il biscotto tutto finito come s'è detto sopra al N. 24, come se si dovesse metterlo nelle cassette di carta, aggiungetevi 30 gram. di mandorle verdi, altrettanto di scorze d'arancio e delle pere confettate e tagliate a dadolini, 30 gram. di biscottini piccoli tagliati a dadi grossi il dito mignolo, mischiate tutto assieme leggermente, versatelo entro delle cassette di carta larghe 6 centimetri, alte 3, e lunghe 1 decim., mettetele nella stufa fredda di latta, e fatele ghiacciare come sopra al N. 24, poste sopra una tovaglia, levate loro la carta, tagliatele a pezzetti quadri, bagnateli da una parte entro un ghiaccio fatto con due bianchi d'uovo sbattuti in neve ferma, mischiati con un po' di cannella, un ettogr. di zucchero bianco in polvere, ed un po' di rosso carminio (V. N. 26, pag. 488); coperti ben uguali, posti sopra un foglio di carta, rimetteteli nel ghiaccio entro la stufa suddetta coperta finchè sono raffermi, e serviteli sul piatto con tovaglia sotto.

26. - BISCOTTI GHIACCIATI AL CAFFÈ. — Sbattete 5 rossi d'uovo entro un tegame con 2 ettogr. di zucchero bianco pesto, bagnateli con mezzo bicchiere di buon caffè fatto di fresco, passato chiaro, e ben profumato, ponete il tegame sul fuoco dolce tramenando finchè si leghino in forma d'una crema ben liscia, senza lasciarli bollire, passateli alla stamigna entro una terrina, posti sul ghiaccio, sbattete tutto bene spumante, aggiungete due quinti di litro di fior di latte sbattuto in neve ferma, unendolo leggiermente, empitene le cassette di carta, fatele ghiacciare nella stufa o sorbettiera come s'è detto sopra al N. 24.

27. - BISCOTTI GHIACCIATI AL VINO DI MALAGA. — Preparateli e finiteli come sopra al N. 26, ma invece di bagnarli con acqua di caffè, bagnateli con mezzo bicchiere di buon vino di Malaga, e serviteli ben ghiacciati.

28. - BISCOTTI GHIACCIATI AL CIOCCOLATO. — Fate fondere

60 gram. di cioccolato entro un tegame con due terzi d'un bicchiere d'acqua, 2 ettogr. di zucchero fuso ben liscio, aggiungete 5 rossi d'uovo, sbattete tutto tramenando sul fuoco lento, finchè legato un po' spesso senza bollire, passatelo alla stamigna entro una terrina, ponetelo sul ghiaccio, sbattete tutto bene in ischiuma, unitevi due quinti di litro di fior di latte sbattuto in neve, fateli ghiacciare, finiteli e serviteli come s'è detto sopra al N. 26.

29. - BISCOTTI ghiacciati al maraschino, o curasò, o rhum. — Fate un preparato tutto finito da mettere nelle cassette, come s'è detto sopra al N. 24, aggiungete 3 cucchiai a bocca di maraschino, o curasò, o rhum, finiteli e serviteli allo stesso modo (N. 24).

30. - SCHIUMA al cioccolato. — Tagliate e fate fondere entro un tegame sul fuoco lento 2 ettogr. di buon cioccolato alla vainiglia con mezzo bicchiere d'acqua, 1 ettogr. di zucchero bianco, fatelo bollire tramenandolo fin che resti una specie di crema, un po' liquida e ben liscia, aggiungendo un po' d'acqua se fa bisogno, passatela attraverso ad un setaccio fino entro una terrina, lasciatela raffreddare, sbattetela bene con un mazzetto di vimini o frullino fin che sia montato in schiuma, togliete via la schiuma di mano in mano, ponetela sopra il setaccio con un piatto sotto, indi empitene le tazze; e continuate così finchè avrete del cioccolato, aggiungendo quello che cade sul piatto dal setaccio.

31. - SCHIUMA di cioccolato al fior di latte. — Fate fondere il cioccolato col zucchero e l'acqua come sopra, levatelo dal fuoco, aggiungetevi un uovo intiero e tre rossi, sbatteteli, passateli al setaccio in una terrina, lasciateli raffreddare, aggiungete mezzo litro di buon fior di latte, sbatteteli in ischiuma, e finitela come s'è detto sopra al N. 30.

32. - SCHIUMA al caffè. — Sbattete 5 rossi d'uovo con 2 ettogr. di zucchero; versatevi una tazza di buon caffè fatto di fresco, ben profumato, caldo e chiaro, un po' rappresi sul fuoco, mischiatevi mezzo litro di buon fior di latte, passate tutto al setaccio entro una terrina, lasciatelo raffreddare, finitela e servitela come s'è detto sopra al N. 30.

33. - SCHIUMA bianca al limone od all'arancio. — Raschiate la scorza d'un limone o d'un arancio con 2 ettogr. di zucchero in pane, schiacciatelo, e fatelo fondere entro un mezzo litro di fiore di latte, sbattetelo in ischiuma, finitela e servitela come s'è detto sopra al N. 30.

APPARECCHIO PER UN BALLO (BUFFET).

Minuta delle sostanze adatte, servibili a piacimento.

CUCINA	PASTICCERIA	CREDENZA
1. Galantina di pollo d'India guernita di gelatina. 2. Pasticcio all'*aune* freddo con gelatina. 3. Aspicchi di fegato d'oca (*de foie gras*). 4. Arrosto di volaglia, anitra e selvaggina 5. Piccoli pani alla parigina. 6. Giambone, lingua, salame e bondiola fred. 7. Insalata all'italiana, detto cappone di galera. 8. Longia o coscia *bigarrée* fredda con gelatina. 9. Risotto alla Piemontese od alla Milanese. 10. Brodo consumato, ecc. ecc.	1. *Baba* alla Polonese ghiacciato al rhum. 2. *Croque-en-bouche* guernito di confetti. 3. Pane di Spagna ghiacciato e guernito di sambaione al vino di Malaga. 4. *Gateau* di mille fogli alla marmellata d'albicocche. 5. Pasticceria varia ghiacciata e decorata. 6. Piccoli briozzi ghiacciati al vino di Madera. 7. *Petits-choux* ghiacciati al caffè, farciti alla crema *plombiere*. 8. Genovesi ghiacciati al cioccolato e decorati con cristallina. 9. Piccole meringhe farcite d'una crema *Chantilly*, ecc. ecc.	Acque dolci di varii gusti, Orangiate e limonate fresche — Sorbetti e gelati varii — Zuccherini e confetti di varie qualità — Acqua di Seltz — Birra — Bomba — Gazeuse — Pasticceria leggiera — Graniti varii — Schiume al cioccolato — Sambaione al vino di Malaga o Marsalla — Punch caldo — Vino *brulé* — Vini esteri e nostrali — Liquori varii, ecc. ecc.

Modo di servire.

In una stanza vicina alla sala da ballo si apparecchia una tavola semicircolare con tovaglia, guernita con vasi di fiori veri o finti, sulla quale si dispone tutto il necessario per il servizio del ballo, cioè: posate, bottiglie, caraffe, tazze, bicchieri varii, ecc., ponendovi sopra in bell'ordine, e simmetricamente que' de' sopramenzionati piatti od altri che saranno stati scelti, indi col mezzo di appositi candelabri, verrà rallegrata da splendida illuminazione. In diverse maniere si usa fare il servizio di un ballo, ma quelle più in uso sono le seguenti:

Modo 1. — S'incomincia coi rinfreschi, acqua di Seltz a volontà, indi con ogni sorta di pasticceria, confetture, zuccherini varii, sorbetti, schiume al cioccolato nelle tazze, graniti

nei bicchierini, thè, e caffè, serviti pure a piacimento; meringhe, punch alla romana, rinnovando l'istesso servizio tre o quattro volte, ed in ultimo servirassi il thè, vino *brulè*, punch caldo, e brodo consumato, ecc.

Modo 2. — S'incomincia coi rinfreschi, sorbetti, gelati, acqua di seltz, ecc.; e verrà fissata un' ora, la quale è ordinariamente quella della mezza notte, in cui si usa servire un buon risotto alla piemontese od alla milanese, con tartufi bianchi cotto al momento; quindi si presentano i piatti freddi tanto di cucina che di pasticceria trinciati pulitamente, ed i signori stando in piedi cibandosi e servendosi a volontà dei vini e di tutto ciò che trovasi sulla tavola per quest' uso preparata, serviranno pure contemporaneamente le signore che staranno assise, ponendo termine col servizio del punch, thè, e brodo caldo; un simile servizio, volendo, puossi anche far eseguire dai domestici.

Modo 3. — Si apparecchia una tavola approssimativamente come alla russa (V. *pag.* 3), soltanto per le signore, le quali saranno servite dai domestici, ed i signori si serviranno al *buffet*, come s'è detto sopra; oppure si prepara una tavola come all'*ambigù* (V. *pag.* 6), ove mangeranno tutti insieme, e saranno serviti dai domestici come per *ambigù*.

CONVERSAZIONE SERALE (SOIRÉE). — Nelle conversazioni serali si usa a servire dei sorbetti, rinfreschi, acqua di seltz, birra, caffè e thè caldi, con fior di latte freddo, e della pasticceria leggiera varia, e adattata: zucchero a parte in pezzetti, punch caldo, ecc. ecc.

ARTICOLO 19°

CONSERVAZIONE DELLE SOSTANZE ALIMENTARI AD USO DI FAMIGLIA.

INTRODUZIONE.

L'arte di conservare gli alimenti o per meglio dire di ritardarne per un certo tempo la decomposizione o putrefazione, consiste nel privarle d'aria, dal calore, dall'umido, oppure tenendoli in un luogo col freddo sotto lo zero; ma i metodi più usitati sono: 1. coll'uso Appert che è il migliore; 2. colla disseccazione; 3. colla salagione; 4. coll'im-

mersione nell'aceto; 5. coll'immersione nei corpi grassi; 6. la conservazione collo zucchero; 7. l'infusione nell'alcool o spirito di vino.

1. – CONSERVAZIONE DELLE CARNI IN GENERALE PER ALCUNI GIORNI NEL GRAN CALOR D'ESTATE. — Per conservare per alcuni giorni nell'estate v'hanno alcuni mezzi: 1. Appena ucciso l'animale sventratelo, sgorgatelo, asciugatelo bene dal sangue, levategli le parti glandolose, e tenetelo sospeso in un luogo fresco all'aria corrente di mezza notte, inviluppato con una tovaglia per ripararlo dai semi delle mosche, poichè essi generano subito i vermi sulla carne; lasciatelo così per 24 ore, indi pelato e tagliato a pezzi netti come per servirli, inviluppateli entro una tovaglia o pannolino, e sotterrateli bene nel carbone vegetale pesto. 2. Consiste nel mettere la carne entro un vaso o terrina di giusta grandezza, e coprirla di siero o latte coagulato con sugo di limone, cambiandolo tutti i giorni e lavando la carne. 3. La piccola selvaggina a peli od a penne, sventratela, nettatela senza spennarla, ed asciugata bene empitela e sotterratela nel frumento. 4. Le carni tutte, la volaglia o selvaggina si conservano parecchi giorni facendole cuocere alla *braise* o arrostite nel grasso finchè non più rosse nel mezzo, tutte preparate e lardate come per servire, ma non salate o cotte a metà, a cottura ridotta a sciroppo, poste entro una pignatta o vaso di terra, coperte di buona grassa o butirro o strutto chiarificati, prive d'umido, copritela quando è fredda, posta in un luogo fresco. 5. Si conserva due o tre giorni un pezzo di carne bollita entro un tegame ristretto, coperta d'acqua senza sale, cotta a mezza cottura, non più rossa nel mezzo, posta entro una pignatta di terra, in un luogo fresco, coperta quando è fredda. 6. Si conserva pure qualunque selvaggina a penne, intiera o fatta a pezzi, dopo ben nettata, fatela cuocere nel butirro, finchè non più rossa nel mezzo delle coscie, lasciatela raffreddare, posta entro un vaso di terra o maiolica, coperta di buon butirro o strutto chiarificato, copritela con carta pecora quando è fredda, e conservatela al fresco. Con le scarniture ed ossature che vi restano dalla preparazione delle suddette carni, si può fare un buon sugo (V. *essenze* N. 3 e 4, *pag*. 73 e 74), ma senza sale, il quale può servire per condire le suddette carni, per fare zuppe, salse, ecc.

2. - MODO DI CONSERVARE LE CARNI O LEGUMI ALL'USO APPERT. — Questo modo è semplicissimo, ed è uno dei migliori per conservare lungo tempo qualunque carne o legume col suo vero gusto; e per mezzo di tal metodo si può preparare un pranzo in città, tutto finito e cotto di buon gusto, e mangiarlo quando si vuole, con una riunione d'amici in campagna, o sulle Alpi, dove non si ha il necessario. Esso consiste nel procurarsi delle scatole di latta spessa, quadrate o rotonde, ben saldate, e della dimensione che si desidera. Indi avrete della carne cotta soltanto ai tre quarti, con la cottura ridotta a sciroppo ben digrassata, e preparata come se si dovesse servire a tavola, con salsa tutta finita, come bue alla *braise*, col sugo ridotto; costolette di vitello *sautées* al vino di Marsalla, con salsa ai tartufi neri; *sautés* di pollastri alla *Marengo*; pollanca alla *daube* con gelatina; *sautées* di lepre con cipolline; trota od anguilla cotta a metà cottura in salsa *rémolade*; arrosto di quaglie con sugo ridotto; cardi al *gratin* con sugo ridotto, ecc. ecc. (1); lasciate raffreddare la carne che volete conservare, privatela un po' delle ossa senza però guastare la sua forma. Lavate ed asciugate bene le suddette scatole, empitele della carne preparata lasciando un po' di vuoto, copritele con un pezzo di latta di giusta sua grandezza, fatele saldare ermeticamente, che tutto sia chiuso in modo che non vi penetri la minima cosa, lasciando però sul coperto un buco rotondo largo un centesimo, dal quale introdurrete del liquido, come: del sugo, brodo, gelatina, salsa, ecc. allorchè sono fredde, badando però di lasciare del vuoto, perchè il liquido impedirebbe di saldar bene il coperto; ciò fatto si copre il buco con un pezzetto di latta, facendolo saldare ermeticamente come il coperto, ponete le suddette scatole entro una marmitta o tegame con dei pezzetti di tela sotto e sopra, copritele d'acqua fresca; non importa che le scatole si trovino le une sopra le altre, purchè ben coperte d'acqua con un piccolo peso sopra, mettete la marmitta o tegame al fuoco moderato col suo coperto che chiuda bene, giunto il punto dell'ebollizione si comincia a contare il tempo, lasciandole bollire per tre quarti d'ora, levate la marmitta dal fuoco, lasciatela così per due ore, scolate l'acqua, lasciatela ancora

(1) Tutti questi piatti si trovano descritti in questo libro.

mezz'ora coperta, levate le scatole ancor calde, poste sopra la tavola, le vedrete più o meno convesse sotto e sopra, secondo i gradi di calore che contengono ancora, e tutte quelle che diverranno concave d'ambe le parti raffreddandosi, è segno di buona riuscita, e che si conservano lungo tempo. Vi sono però certe scatole che non divengono subito se non dopo qualche tempo, perciò bisogna guardarle di tanto in tanto, e quelle che restano convesse è segno che non furono ben saldate, o che la latta ha qualche scaglia, e perciò non si è potuto decomporre l'aria che trovavasi nelle scatole; di queste se ne fa uso subito. Rammentatevi bene che il segreto di ben riuscire consiste nel chiudere perfettamente le scatole, e portarle al loro punto di calore ben chiuse come s'è detto, onde decomporre l'aria contenuta.

Ponete le scatole che vi paiono ben riuscite in un luogo fresco od in cantina, e dopo 8 giorni si dà uno strato d'olio con biacca alle scatole scrivendovi sopra la data del giorno e la qualità della roba che contiene. Invece di scatole di latta si può far uso di scatole di ferro battuto e stagnato, dalle quali avrete il vantaggio che dopo d'averle usate si mette il manico, e servono per casserole.

3. - ALTRO MODO di conservare le sostanze alimentari all'uso Appert. — Questo modo è più facile per uso di famiglia, principalmente se si vogliono conservare dei legumi, brodi, zuppe, gelatine, ecc., e consiste nel servirsi di bottiglie ordinarie ben forti di vetro nero o bianco, empirle, turarle, e cuocerle come pel brodo al N. 10 (V. *Brodi*), e se sono frutti si fa come al N. 2, pag. 579. Così pure si conservano ogni sorta di *purée*, come di carni, volaglia, selvaggina, di tomatiche, acetosella, ecc., fatte, preparate, e tutte finite come per servirle a tavola, e come furono descritte in questo libro, ma vanno ridotte spesse come una poltiglia. — Vi potete servire di alberelle piccole ed alte, di vetro ordinario bianco col buco largo, o dei bottiglioni di vetro nero fatti espressamente d'istessa forma come le alberelle col buco largo 6 centim. incirca, nelle quali si possono conservare delle carni, frutti, legumi, più intieri.

4. - MODO di conservare i tartufi neri. — Avrete dei buoni e bei tartufi neri di buon odore, lavateli, pelateli leggiermente, metteteli nelle alberelle, prima tagliando a pezzi i tartufi grossi che non potranno entrare, facendone stare

il più che potrete, chiudete le alberelle con un sano turacciolo di sughero facendolo entrare forzatamente più basso del bordo del buco, ben legato con filo spago o fil di ferro. Indi fate un mastico in questo modo: prendete della calce viva, spruzzatela con un po' d'acqua, o tenetela ad un luogo umido finchè sia spenta e ridotta in polvere, passatela al setaccio, ponendola in un vaso coperto, onde servirvene all'occorrente, formate una poltiglia spessa con la calce e del formaggio fresco tenero detto cacciolino (*tomin*), mettetene sopra ed all'intorno del turacciolo dell'alberella che dovete chiudere, con un pezzo di tela sopra ben legato stretto con filo spago, mettetele entro una marmitta con della paglia tra mezzo e sotto onde non si rompano, versatevi dell'acqua fresca sino al collo delle bottiglie od alberelle, posta la marmitta al fuoco lento, ben chiusa col suo coperto, e giunto il punto dell'ebollizione si comincia a contare il tempo, lasciandola bollire per un'ora non troppo forte e sempre coperta, tratta dal fuoco, lasciatela raffreddare per tre quarti d'ora, scolate l'acqua, lasciate ancora le alberelle entro la marmitta coperta per una mezz'ora, levatele, lasciatele raffreddare affatto, ed è segno di buona riuscita a tutte quelle alberelle che danno nessun segno d'essersi smosso il turacciolo, ed uscito dell'umido, ed essere il mastico ben secco, attaccato alle bottiglie ed al turacciolo. Ricordatevi sempre che il segreto consiste nel chiudere perfettamente le bottiglie e portarle al punto di calore onde decomporre l'aria che trovasi nelle bottiglie (V. sopra N. 2.), levate la tela, incatramatele col seguente mastico, tenetele in cantina al fresco, e servitevi all'occorrente.

5. – **MASTICO** PER INCATRAMARE LE BOTTIGLIE. — Fate fondere entro un piatto di terra sul fuoco dolce 8 ettogr. di pece-resina comune, 60 gram. di cera nuova, 30 gram. di sevo, ed un po' di minio o nero d'avorio; tutto fuso ben unito, fatene raffreddare un pezzetto, e se rimane troppo duro, aggiungete del sevo, e se è troppo molle della pece finchè sia giunto alla consistenza che desiderate e servitevi.

6. – **ALTRO MODO** DI CONSERVARE I TARTUFI NERI. — Lavate e pelate leggiermente 3 chilogr. di buoni tartufi ben neri, tagliateli a pezzi che possano entrare nelle bottiglie od alberelle che avete destinate, poneteli entro un tegame con una bottiglia di vino di Marsalla, o Vernaccia di Sar-

degna, od un litro di buon vino secco, con tre litri di buon brodo consumato e gelatinoso, senza sale, e fatto come al N. 9 *Dei Brodi*, Art. 1, un po' di timo, lauro, e due garofani, fateli cuocere coperti per tre quarti d'ora, ridotti ad un sol litro di liquido, versateli entro una terrina, lasciateli raffreddare affatto, empitene le alberelle con ugual parte della loro cottura, lasciandovi però sempre un po' di vuoto, chiudetele e fatele cuocere come s'è detto sopra al N. 4.

7. - MODO DI CONSERVARE I TARTUFI NERI ALL'OLIO O STRUTTO. — Prendete 3 chilogr. di buoni tartufi neri di buon odore, lavateli, nettateli bene, poneteli entro un tegame sul fuoco con 3 litri di buon vino di barbera, un po' di timo, lauro, 4 garofani, fateli cuocere un' ora incirca, finchè tagliandone uno dei più grossi sia cotto nel mezzo, e ridotti colla cottura appena asciutta, versateli sopra un setaccio, e fateli asciugare nella stufa un po' calda, od al forno tiepido, levateli, lasciateli raffreddare, empitene dei vasi di maiolica, od alberelle, copriteli con del buon strutto appena fuso tiepido, o del buon olio d'oliva, o butirro chiarificato, lasciateli raffreddare affatto, copriteli con carta pecora umidita legandola con filo spago, e teneteli in un luogo al fresco. Si conservano ancora i tartufi neri ben nettati e cotti con buon vino nero e buona grassa dei brodi fatti di fresco, versateli nei vasi lasciandoli immersi nella grassa abbondante, copriteli quando sono freddi, e finiteli come sopra.

8. - MODO DI CONSERVARE I TARTUFI BIANCHI IN OCCASIONE DI QUALCHE LUNGO TRASPORTO. — Avrete dei bei e buoni tartufi bianchi un poco marmoreggiati, d'un buon odore e non troppo maturi, privi delle macchie nere, ben asciugati senza lavarli, disponeteli entro delle scatole di legno o di latta con carta sugante sotto ed all' intorno della scatola, facendo uno strato di tartufi bianchi, con tra mezzo della sabbia ben asciutta e setacciata fina finchè copra i tartufi, rimettete dei tartufi e della sabbia finchè la scatola sia piena, con sopra della sabbia e carta, copritela col suo coperto, legata con filo spago, conservatela in un luogo fresco e secco, oppure trasportandola ove desiderate. Invece della sabbia si può mettere della crusca, o farina di formento.

9. - MODO DI CONSERVARE I PISELLI NELLE BOTTIGLIE ALL'USO APPERT. — Avrete dei piselli in grana, freschissimi, ben verdi, uguali, di mezzana grossezza, empitene delle bottiglie scuo-

tendole per farne entrare il più che si può, turatele bene forzatamente, legatele con filo spago, inviluppatele con un pezzetto di tela, e fatele cuocere un' ora e tre quarti bollendo nella marmitta come s'è detto sopra al N. 4, finitele, incatramatele, e ponetele al fresco allo stesso modo.

10. – ALTRO MODO. — Tutta finita la quantità di piselli come al N. 1, dei *Piselli, pag.* 351, oppure preparati alla francese come al N. 2, ma senza lattughe, lasciateli raffreddare, levate la cipolla e l'erba d'odore, empitene le bottiglie, turatele bene e finiteli come s'è detto sopra al N. 9, ma fateli bollire soltanto per 3 quarti d'ora.

11. – PISELLI VERDI SECCATI. — Prendete dei bei piselli verdi in grana grossi uguali, gettateli in acqua bollente forte per 5 minuti, scolateli sul setaccio, poneteli sopra un graticcio con una tela di largo tessuto sotto, fateli seccare al forno tiepido, od alla stufa, od al sole, e finiteli come i funghi qui appresso al N. 15.

12. - FUNGHI CONSERVATI ALL' USO APPERT. — Nettate dalla terra e lavate 3 chilogr. di bei funghi reali grossi come uova, con la polpa dura, tagliati a pezzi, torniti e pelati grossi come castagne, metteteli in tegame con le loro pelature, 3 ettogr. di butirro fresco, il sugo di 4 buoni limoni, un bicchiere d'acqua, fateli cuocere sul fuoco adagio e coperti, finchè abbiano gettata l'acqua, ridotta a metà, versateli entro una terrina, lasciateli raffreddare, metteteli nelle bottiglie od alberelle con le pelature assieme, turatele e fateli cuocere come i tartufi al N. 4. ma bolliti soltanto mezz' ora, e finiteli allo stesso modo.

13. – FUNGHI CONSERVATI ALL'ACETO. — Prendete 3 chilogr. di bei funghi reali piccoli e duri, raschiate loro le gambe; ben nette dalla terra, metteteli entro una terrina con 2 ettogrammi di sale pesto grossolanamente, mischiateli, copriteli con un pezzo di legno o con una pietra sopra, lasciateli 24 ore, e ciò fa che gettano l'acqua, asciugateli su tovaglia. Indi mettete entro un tegame 2 ettogr. d'olio fino, un po' di timo, lauro, 4 garofani, zenzero, macis, curiandolo, pepe intiero, di ciascuna droga 5 gram., una cipolla tagliata, un po' di prezzemolo, fate friggere tutto un poco tramenando sul fuoco; gettate i funghi, fritti un poco, bagnateli con un litro d'aceto, altrettanto di vino bianco, fateli bollire mezz'ora circa, versateli nella terrina, lasciateli 24 ore; riposti in tegame

sul fuoco fateli ancora bollire 15 minuti, rimetteteli nella terrina, e lasciateli raffreddare, traeteli sulla tovaglia, nettateli dalle droghe e cipolla, poneteli entro le alberelle, versatevi sopra parti uguali tanto d'aceto bianco, che di vino bianco benchè un po' acido, finchè siano coperti, aggiungete alto due dita di buon olio fino, copriteli con carta pecora umidita legandola con filo spago, teneteli in un luogo al fresco e servitevene all'occorrente. Invece di versare nelle alberelle dell' aceto e vino bianco, si può mettere la cottura degli stessi funghi allungata con aceto, chiarificata con bianchi d'uovo e filtrata, resa chiara come per la gelatina al n. 3, pag. 69. — Si conservano pure i funghi facendoli cuocere nell' aceto, con olio, vino bianco e droghe, cotti bollendo per 3 quarti d'ora senza far gettare l' acqua con il sale, e finiteli come sopra.

14. - FUNGHI conservati al sale. — Prendete 3 chilogr. di funghi reali freschi e duri, raschiate loro la gamba, ben nettati e lavati, tagliateli a fette grosse e spesse il dito, mettetele entro un tegame con 2 bicchieri d'acqua, il sugo di 4 buoni limoni o mezzo bicchier d'aceto, 1 ettogr. di sale, un po' di pepe, 3 ettogr. di butirro, posti sul fuoco fateli bollire per mezz' ora coperti, ridotti a metà cottura versateli entro dei vasi di maiolica, lasciateli raffreddare, aggiungete del butirro chiarificato appena tiepido affinchè stiano coperti, lasciateli raffreddare bene, coprite il vaso con carta pecora legandola con filo spago, teneteli al fresco e servitevene all' occorrente per intingoli, fritture, guerniture, ecc. Si fanno pure al sale, cioè: nettati, tagliati, bolliti mezz'ora nell' acqua salata, scolati, raffreddati, e messi nei vasi, facendo uno strato di funghi ed uno strato di sale, e finiteli ben coperti di sale con un peso sopra. Oppure fate una salamoia facendo fondere una parte di sale con due parti d'acqua bollente, finchè mettendo un uovo fresco nell' acqua salata galleggi sopra, passatela alla tovaglia, lasciatela raffreddare, versatela nei vasi sui funghi cotti, e ponetevi un peso sopra onde stiano immersi nel liquido.

15. - FUNGHI secchi. — Avrete dei bei funghi reali duri, raschiate loro le gambe ed il tutto, ben netti, tagliateli a fette larghe e sottili, poneteli sopra dei graticci di vimini, fateli seccare al calor della stufa, o nel forno appena tiepido, oppure al calor del sole, quando sono ben secchi metteteli

entro dei sacchetti di carta, ben chiusi, teneteli sospesi in un luogo secco, e servitevene per dar gusto, cuocendoli assieme alla carne, pesce, intingoli, ecc., ma ammolliti prima 3 ore circa nell'acqua tiepida. Si fanno seccare allo stesso modo le spugnole, i funghi vovoli (*cocon*), oppure nettati e tagliati, infilzateli con un ago ad un filo spago, sospendeteli in una corrente d'aria al sole, od al calore vicino al fornello, ma che non prendano del fumo, ben secchi, metteteli nei sacchetti come sopra.

16. – SPARAGI CONSERVATI NELLE SCATOLE ALL'USO APPERT. — Avrete due scatole di latta lunghe un decimetro, larghe ed alte 8 centimetri perfettamente ben fatte. Avrete degli sparagi grossi raccolti di fresco in quantità per empire le due scatole, rompete loro il verde, nettati e lavati gettate gli sparagi in acqua bollente, appena levato il bollore scolateli su tovaglia, raffreddati, empite le suddette scatole, saldatele ermeticamente col loro coperto lasciando un piccolo buco, dal quale empirete le scatole sino ai tre quarti d'un brodo gelatinoso, molto più ridotto e fatto come al n. 11, pag. 23, tutto finito saldate il piccolo buco, ponetele in tegame con acqua fredda, fatele cuocere e finitele come sopra al n. 2, ma bollite soltanto 5 minuti.

17. – SPARAGI CONSERVATI NELLE BOTTIGLIE ALL' USO APPERT. — Rompete il verde a 6 grossi mazzi di sparagi freschi, nettatelo e tagliatelo a pezzetti come piselli, gettateli in acqua bollente salata, appena bolliti un momento, versateli sopra un setaccio, metteteli in tegame con 3 ettogrammi di butirro fresco, un po' di sale, pepe, fate fondere il butirro mestolandoli sul fuoco, lasciateli raffreddare, metteteli nelle bottiglie, e finiteli in ogni modo come s'è detto sopra pei piselli al n. 9, ma bolliti soltanto per 10 minuti.

18. – SPARAGI CONSERVATI NEL COURT-BOUILLON. — Mettete entro un tegame 2 cipolle ed una carota nettate e tagliate a fette sottili, con 3 ettogrammi di buon olio d'oliva, timo, lauro, 4 garofani, fateli rosolare sul fuoco tramenando, bagnateli con un litro d'acqua, altrettanto d'aceto bianco e forte, 2 ettogrammi di sale, fateli bollire adagio per 15 minuti, e passatelo alla tovaglia. Rompete il verde a sei grossi mazzi di sparagi grossi, mondateli, bolliti nell'acqua salata per 8 minuti, sgocciolateli, metteteli entro una terrina di maiolica ovale, o vaso, versatevi sopra il *court-bouillon* ancora caldo,

dopo due giorni scolate il *court-bouillon* in un tegame, fatelo bollire , versatelo sopra gli sparagi , lasciateli raffreddare, e se non v'è abbastanza di liquido da poter coprire gli sparagi, aggiungete dell'acqua, aceto e sale in proporzione come s'è fatto a farlo; quindi mettetevi alto un dito d'olio, copriteli con carta pecora legandola con filo spago, e teneteli in un luogo al fresco in cantina per miglior sicurezza, guardandoli di tanto in tanto, principalmente nei grandi calori estivi, gustando il *court-bouillon* se cangia di gusto, poichè se non vi piace fatelo bollire 5 minuti, rimettetelo sugli sparagi bollente e ricopriteli allorchè son freddi, oppure gettatelo via e fatene un altro nuovo, che sarà ancor meglio. Quando volete servirli, scolateli, metteteli entro un tegame vicino al fuoco con acqua fredda abbondante, fateli scaldare sino al punto dell'ebollizione, e ciò fa rinverdire gli sparagi, e se sono duri si fanno bollire finchè sono cotti al punto come se fossero freschi, e serviteli in salsa od al *gratin*. Si possono conservare gli sparagi intieri in una terrina ovale allo stesso modo.

19. - SPARAGI CONSERVATI SECCHI. — Nettate e rompete il verde agli sparagi raccolti di fresco la quantità che volete, gettateli nell'acqua bollente, fateli bollire 5 minuti, scolateli sopra un setaccio, posti sopra dei graticci, fateli seccare come s'è detto sopra pei funghi secchi al n. 15, finiteli allo stesso modo, ma invece dei sacchetti, si possono mettere entro delle alberelle di vetro coperte.

20. - CARCIOFI CONSERVATI ALL' USO APPERT. — Tornite il culo a 6 dozzine di carciofi, levando loro il verde ed il fieno, e le parti dure, riservando soltanto la parte bianca, gettateli nell'acqua bollente, bolliti 5 minuti, metteteli nell' acqua fresca, sgocciolati su tovaglia, poneteli entro delle piccole alberelle, ben piene, turatele bene, legatele ed immasticatele come sopra pei tartufi neri al n. 4, fateli bollire nella marmitta un'ora e mezza, e finiteli come i tartufi neri.

21. - CARCIOFI CONSERVATI NEL COURT-BOUILLON OD AL SALE. — Nettate e preparate imbianchiti i carciofi come s'è detto sopra al n. 20, scolateli, metteteli nei vasi, versatevi sopra un *court-bouillon* fatto come sopra per gli sparagi al n. 18, finiteli e conservateli allo stesso modo. Invece del *court-bouillon* si può mettere una salamoia fatta come sopra al n. 14, e finiteli allo stesso modo.

22. – CARCIOFI SECCATI. — Preparate dei carciofi nettati dalle foglie verdi e dure, tornite i culi levando le parti più verdi, tagliateli in due, levate il fieno, tagliate via le punte spinose, gettateli nell'acqua bollente, bolliti 10 minuti, scolateli sul setaccio, poneteli sui graticci al forno poco caldo od alla stufa calda, mettendoli un po' all'aria ed un po' al forno o stufa, poichè ciò fa che seccano meglio e più presto; oppure infilzateli con un ago entro un filo spago, attaccateli esponendoli al calore del fornello, coperti di carta, ma non chiusi, che non prendano il fumo, ben secchi metteteli nelle alberelle o sacchetti di carta, e teneteli in un luogo secco. Volendo servirvene, fateli ammollire 4 ore nell'acqua tiepida, e fateli cuocere come se fossero freschi.

23. – FAGIUOLINI VERDI CONSERVATI ALL'USO APPERT. — Rompete un pezzo alle due estremità levando il filo a 2 chilogrammi di fagiuolini verdi raccolti di fresco, nè troppo piccoli nè troppo grossi, tagliateli in due per lungo od a forma di piselli, lavateli con acqua bollente, asciugateli subito, ed empitene delle bottiglie facendone stare il più che potete scuotendo la bottiglia, fateli cuocere, e finiteli in ogni modo come s'è detto sopra pei piselli al n. 9.

24. - FAGIUOLINI CONSERVATI COL SALE. — Nettate 2 chilogrammi di fagiuolini come s'è detto sopra, metteteli entro un vaso di terra inverniciato bianco o di maiolica, o di legno, fatevi entro uno strato di fagiuolini ed uno strato di sale finchè è pieno il vaso con sopra uno strato di sale, un pezzo di tela ed un pezzo di legno con una grossa pietra sopra per tenerli immersi nell'umido che getteranno, e copriteli. Volendovene servire, dissalateli 4 ore a grand' acqua fredda, fateli cuocere, e serviteli come se fossero freschi.

25. – ALTRO MODO DI CONSERVARE I FAGIUOLINI CON SALE. — Nettate e lavate dei fagiuolini come sopra al n. 23, gettateli nell'acqua bollente, bolliti 10 minuti, scolateli sul setaccio, poneteli entro dei piccoli vasi di maiolica od alberelle, versatevi sopra una salagione fredda fatta facendo fondere 1 ettogramma di sale di cucina con 2 ettogrammi d'acqua bollente in un tegame, passata alla tovaglia e raffreddata, finiteli e copriteli come sopra al n. 24.

26. – FAGIUOLINI VERDI CONSERVATI AL COURT-BOUILLON. — Preparate i fagiuolini come s' è detto sopra al n. 23, sboglientateli come sopra al n. 25 e finiteli in ogni modo come sopra gli sparagi al n. 18.

27. - FAGIUOLINI VERDI SECCATI. — Prendete la quantità di fagiuolini verdi che volete far seccare, nettati come s'è detto sopra al n. 23, gettati nell'acqua bollente, bolliti 10 minuti, fateli seccare e finiteli come s'è fatto sopra pei funghi al n. 15, e come gli sparagi al n. 19.

28. - FAGIUOLINI VERDI CONSERVATI ALL' ACETO. — Preparate netti 2 chilogrammi di fagiuolini verdi uguali come s'è detto sopra al n. 23, raccolti di fresco, poneteli entro un vaso con 2 ettogrammi di sale pesto, mischiatelo bene assieme, lasciateli così 24 ore, scolate l'acqua che hanno gettata, versatevi sopra dell'aceto bollente finchè siano coperti, coprite il vaso con un foglio di carta, lasciateli così per 24 ore finchè diverranno gialli, scolateli, fate riscaldare dell'aceto novello, versatelo sopra, e fate così per tre giorni di seguito, nel quarto giorno rimettete l'aceto ed i fagiuolini entro un tegame di terra o di ferro smaltato, fateli riscaldare adagio scuotendoli sino all' ebollizione, e ciò li fa rinverdire, scolate i fagiuolini, poneteli entro dei vasi di maiolica, o piccole alberelle di vetro, versatevi sopra del buon aceto bianco e freddo. Avverto però che quasi tutti i frutti all'aceto ben verdi, che si vendono in commercio contengono più o meno del verderame, poichè il segreto di farli ben verdi consiste nel fare scaldare l'aceto con i frutti in un tegame o bacino di rame affatto distagnato. Io dico che sarebbe meglio averli non tanto verdi, e preparati in ogni modo in un tegame di terra o di ferro smaltato. Appena versato l'aceto, aggiungete 2 garofani, un pezzetto di cannella, un po' di foglie di serpentaria (*éstragon*), 12 piccole cipolline pelate e cotte 5 minuti con un po' d' acqua salata ed aceto, copriteli colla carta pecora, teneteli in un luogo al fresco, e servitevene all'occorrente.

29. - COCOMERI PICCOLI VERDI ALL'ACETO (CORNICHONS). — Prendete 2 chilogrammi di piccoli cocomeri grossi il dito mignolo, raccolti di fresco e ben verdi, foracchiateli con dei piccoli spilli, tagliateli un poco alle due estremità, rotolateli entro uno strofinaccio con un pugnolo di sale pesto grossolanamente, metteteli entro una terrina, versatevi sopra dell'aceto caldo finchè siano coperti, e finiteli in ogni modo come s'è detto sopra pei fagiuolini al n. 28.

30. - COCOMERI CONSERVATI AL SALE. — Prendete dei cocomeri mezzani, verdi, raccolti di fresco, tagliatene un

pezzetto alle due estremità, tagliateli in quattro per lungo ed in due per traverso, levate loro la trippa, gettateli in acqua bollente, bolliti 10 minuti, scolateli, metteteli entro un vaso di terra, e finiteli col sale come s' è detto sopra pei fagiuolini al n. 24. Si possono ancora conservare al *court-bouillon* come sopra per gli sparagi al n. 18.

31.- CAPPERI o PEPERONI CONSERVATI VERDI. — Prendete 2 chilogrammi di bei capperi o peperoni raccolti di fresco verdi, ed uguali, fateli appassire un poco al sole, metteteli entro un vaso, versatevi dell'aceto bollente, con 30 grammi di sale, copriteli, lasciateli così per 24 ore, metteteli in tegame di terra col loro aceto sul fuoco, fateli scaldare sino all'ebollizione, scolate via l'aceto, e mettetevi dell'altro aceto freddo, versateli nel vaso, lasciateli raffreddare affatto, copriteli, e servitevene all'occorrente.

32. - CAVOLIFIORI, PANNOCCHIE DI MELIGA, E CIPOLLINE CONSERVATI ALL'ACETO. — Prendete mezzo chilogramma di cipolline pelate, altrettanto di cavolfiori tagliati a mazzetti grossi come noci e che siano freschi, bianchi e duri, ed altrettanto di piccole pannocchie di meliga prese grosse come il dito, bianche e tenere in modo che una spilla le passi con facilità da una parte all'altra, che abbiano appena le grane marcate ben uguali, state preparate nella loro stagione cuocendole a metà cottura con acqua, sale ed aceto, e conservate nell'aceto; fate cuocere entro un tegame con un po' d'acqua, sale ed aceto i cavolfiori e cipolline, cotti ogni qualità a parte appena a metà cottura, scolateli, metteteli entro dei vasi di maiolica o piccole alberelle di vetro con le pannocchie, copriteli di buon aceto, aggiungete dei fagiuolini verdi e cocomeri assieme preparati come s'è detto sopra ai n. 28 e 29; e così avrete una bella composta di varii colori. Si può ancora aggiungere dei pezzetti di carota gialla o rossigna cotta come le suddette cipolline, qualche piccolo peperone rosso di Spagna, e copriteli di carta pecora umidita legandola con filo spago.

33. - PEPERONI ALL'ACETO ALLA CASALINGA. — Prendete dei peperoni di mezzana grossezza, non forti, tagliate loro un po' il gambo, fateli appassire un poco al sole, metteteli entro dei vasi di terra od olla inverniciati bianchi, versatevi dell'aceto caldo sopra o vino acido, ma non guasto, ponetevi un pezzo di legno largo quanto il vaso, sforacchiato

in diversi luoghi, con una pietra sopra abbastanza pesante da tenere immersi nel liquido i peperoni, coprite il vaso, e servitevi all'occorrente.

34. - TOMATICHE CONSERVATE ALL' USO APPERT. — Mettete entro un tegame ben stagnato 4 cipolle, 2 carote, un po' di prezzemolo, tutto nettato e tagliato, un po' di timo, lauro, 4 garofani, pepe, 3 ettogrammi di butirro, metteteli sul fuoco, fateli friggere adagio di color biondo, aggiungete 5 chilogrammi di belle tomatiche ben mature, tagliate per traverso e spremuta un po' via l'acqua ed il seme, fatele cuocere adagio tramenandole di tanto in tanto, coperte con fuoco sotto e sopra, finchè cotte tenere ed asciutte senza lasciar loro prendere nessun odore cattivo, passatele al setaccio, rimettetele entro il tegame, fatele ridurre come una salsa spessa, posta entro una terrina, lasciatela raffreddare, empitene delle bottiglie sino alla metà del collo, turatele forzatamente, legatele con filo spago o filo di ferro, finitele in ogni modo come s'è detto sopra dei tartufi neri al n. 6, ma bolliti soltanto un quarto d'ora, incatramate le bottiglie dopo fredde, tenetele in un luogo fresco, e servitevene all'occorrente.

35. - TOMATICHE CONSERVATE ALL'USO CASALINGO. — Preparate una *purée* di tomatiche in ogni modo come s'è detto sopra al n. 34, ma ridotta più spessa come sarebbe una polentina un po' molle, versatela entro dei piccoli vasi di maiolica o piccole alberelle di vetro, quando è ben fredda, copritela alto due dita di butirro chiarificato appena tiepido, o d'olio fino di Nizza, coprite i vasi od alberelle di carta pecora umidita, legandola bene con filo spago, e mettetele in un luogo fresco.

36. - TOMATICHE CONSERVATE ALLA CONTADINA. — Prendete delle tomatiche raccolte di fresco ed al punto della loro maturità, gettatele poche per volta nell'acqua bollente, dopo 5 minuti estraetele colla schiumaruola ponendole su tovaglia, levate loro la pelle, tagliatele in due, spremete via i semi e l'acqua, levate via tutte le parti dure, rendetele nette restandovi soltanto la polpa, mettetela entro un tegame di terra, o di rame stagnato, sul fuoco moderato, tramenandola di tanto in tanto, finchè cotta e ridotta spessa come una polentina un poco molle, mettetela entro dei vasi inverniciati bianchi, raffreddata, copritela e finitela come sopra al n. 35.

37. - TOMATICHE SECCATE IN TAVOLETTE. — Preparate

le tomatiche cotte e finite come sopra al n. 36, passatele al setaccio, riponetele in tegame sul fuoco dolce tramenandole continuamente, finchè ridotte spesse come una polenta dura, stendetele spesse uno scudo sopra un asse di legno che non abbia cattivo odore, che sia ben netto ed unto di olio fino, esponetele al sole o nella stufa o nel forno tiepidi, fatele seccare mescolandole di tanto in tanto, e riunendole spesse un dito, tagliatele a quadretti, finitele di seccare sopra un setaccio unto con un poco d'olio, inviluppate ciascun pezzetto con carta unta d'olio, e teneteli entro un vaso di maiolica od alberelle coperte con carta ad un luogo secco. Volendo servirvene, lavate la tavoletta con acqua tiepida, onde levare l'odore dell'olio, e fatela fondere cuocendela assieme a ciò che volete dare il gusto, come riso, paste, salse, *ragout*, ecc. ecc.

38. - TOMATICHE ALL'ACETO. — Mettete entro de' vasi di maiolica od alberelle, delle piccole tomatiche rosse non troppo mature, copritele versandovi sopra dell'aceto bianco freddo, coprite i vasi di carta pecora legandola con filo spago, e servitele per *hors-d'œuvres.*

39. - CONSERVAZIONE DELLE UOVA FRESCHE AD USO DI FAMIGLIA. — Mettete le uova fatte di recente dello stesso giorno entro un vaso, ma prima nettate, copritele d'olio buono, coprite il vaso con carta pecora umida, legandola con filo spago; in tal modo si conservano freschissime lungo tempo. Se per caso si rompesse qualche uovo nell'olio, si fa scaldare l'olio fino all'ebollizione, si filtra alla tovaglia, e così si avrà nuovamente l'olio puro onde farne uso come prima.

40. - UOVA CONSERVATE NELL'ACQUA DI CALCE. — Mettete entro una terrina sei ettogr. di calce viva, versatevi sopra 5 litri d'acqua fredda tramenandola finchè è sciolta, coprite la terrina, lasciate depositare la calce al fondo, passate l'acqua alla tovaglia entro un vaso, senza smuovere la calce che trovasi al fondo della terrina, quindi ponete le uova fresche entro l'acqua di calce nel vaso, giornalmente fatte di recente finchè il vaso è pieno, e che stiano immerse nell'acqua, coprite il vaso di carta, e tenetelo al fresco, badando però di non mettere una gran quantità d'uova in grandi vasi, troppo le une sopra le altre, perchè la calce ammollisce il guscio, e sarebbe facile di schiacciarsi da loro.

41. - UOVA CONSERVATE AL GUSCIO. — Prendete delle uova

freschissime, fatele bollire due minuti e mezzo nell' acqua bollendo non troppo forte, traetele sulla tovaglia, fate in modo di non rompere il guscio, lasciatele raffreddare, ponetele entro dei vasi od alberelle con della crusca tramezzo, coprite i vasi di carta pecora legandola con filo spago, e tenetele in un luogo al fresco. Queste uova si mangiano come freschissime al guscio ponendole a scaldare nell' acqua non troppo calda, finchè il calore sia penetrato senza indurirli.

42. - UOVA CONSERVATE ALLA CENERE. — Ponete delle uova freschissime entro un vaso di terra con tramezzo della cenere fredda e setacciata fina, fate che stiano ben sotterrate e coperte nella cenere, e coprite il vaso con carta come sopra.

43. - CARNI CONSERVATE ALL'ACETO O CARPIONATE. — Mettete entro un tegame 6 cipolle, 2 carote, nettate e tagliate a fette sottili, 3 ettogr. d'olio fino, un poco di prezzemolo, timo, lauro, 6 garofani, 4 foglie di salvia, 2 spicchi d'aglio, fateli rosseggiare sul fuoco dolce tramenando, versatevi un litro d'aceto con altrettanto di vin bianco, un ettogr. di sale, ed un po' di pepe. Indi avrete della carne di bue, o volaglia, o vitello, o pesce, o legumi, preparata e cotta come nelle fritture alla *Sainte-Florentine*, od all'*Orly*, ma fritte al loro punto nell'olio invece del grasso, disposta entro dei vasi di maiolica, versatevi il suddetto aceto sopra, ancor caldo e filtrato a traverso di una tovaglia, lasciatela raffreddare, versatevi sopra alto un dito d'olio fino, copritela con carta pecora, legandola con filo spago, ponetela in un luogo al fresco, e servitevi all' occorrente. Si conserva pure lungo tempo qualunque pesce cotto al *court-bouillon* (V. *art.* 12), lasciato raffreddare e scolato, ponendolo nel vaso versatevi sopra il suddetto aceto freddo ed olio, e coprendolo.

44. - CONSERVAZIONE DELLE CARNI COL SALE. — Il sale comune siccome antiputrido, s'impiega vantaggiosamente onde preservare gli alimenti da una decomposizione spontanea o putrefazione delle sostanze animali; ma lasciando le carni lungo tempo nella salagione, perdono un po' della loro proprietà e divengono verdastre, perciò si aggiunge un po' di salnitro, il quale li rende d'un rosso scarlatto, benchè esse nulla guadagnino, anzi deteriorino. Si può mettere un poco di cocciniglia schiacciata e più poco nitro. Così pure si fa per ogni sorta di volaglia, oche, selvaggina, vitello, montone. La dose è: 1 chilogr. di carne, 2 ettogr. di sale, 15 grammi

di salnitro, e delle droghe intiere, lasciandola circa 14 giorni, e rivolgendola di tanto in tanto, ed allora si chiama allo scarlatto, come il bue al n. 4 (V. *art.* 6). Volendo soltanto conservare la carne qualche giorno nell'estate, si sfrega bene con sale grigio ben secco e pestato, messa in una pignatta di terra di giusta sua misura, coperta con sale sopra, e rivolta soventi, con un peso sopra, onde stia nel liquido che getta, lavata e dissalata a grand'acqua, fatela cuocere come se fosse fresca.

45. – SALAGIONE DEL MAIALE O CIGNALE. — Appena ucciso, raschiato il pelo versando dell'acqua bollente, e reso bianco il maiale o cignale, sventratelo, nettatelo bene, tagliatelo a pezzi, sfregateli bene con sale ben secco e pesto nel mortaio, metteteli entro un cebro, ponendo uno strato di carne e l'altro di sale, terminando sopra con del sale, ed un pezzo di tela, coperta d'un asse, con un peso sopra per comprimere la carne onde stia immersa nel liquido che essa getta. La dose è di 2 ettogr. di sale per ogni chilogr. di carne.

46. – SALAGIONE DEL LARDO O VENTRESCA. — Appena levato il lardo del maiale, tagliato a pezzi o intero, si frega bene di sale grigio seccato e pesto grossolanamente, posto un pezzo l'uno sopra l'altro entro un mastello, con un abbondante strato di sale tra mezzo, ed un asse sopra con un grosso peso, ed un buco al fondo del mastello onde lasciare scolar l'acqua. Lasciatelo così per 25 giorni incirca, levatelo, attaccatelo, sospendendolo in aria che non si tocchi un pezzo coll'altro, in un luogo secco e fresco.

47. – GIAMBONE NOSTRALE. — Avrete una bella coscia di maiale ben nettata, tagliate via il piede, sfregatela bene con un ettogr. di sale e 30 grammi di sal nitro, mettetela entro un mastello di giusta sua grandezza, con tre foglie di salvia, un po' di timo, lauro, 3 grammi di spezie, 4 gram. di curiandolo, 6 grammi di ginepro, ed un poco di pepe, compressa con un asse ed un grosso peso sopra, lasciatela per 3 giorni, sfregatela di nuovo con sale e sal nitro, come s'è detto sopra, lasciatela così per 8 giorni, sfregatela ancora due volte, ogni tre giorni, aggiungendo del sale e sal nitro in proporzionata dose, e rimettendola sempre nel mastello, lasciandola in tutto per 20 giorni; levatela, nettatela, asciugatela bene, e sospendetela al fornello affinchè prenda

calore senza fumo; quando è ben secca inviluppatela bene nella carta, e conservatela in un luogo secco e privo di luce. Si può ancora inviluppparla nel fieno di buon odore, entro sacchetti di tela. Se si vuole affumicare si fa come quì appresso pel giambone di Bayonne.

48. - GIAMBONE ALL'USO DI WESTPHALIE. — Preparate un giambone come sopra, sfregandolo e mettendolo compressato nel mastello allo stesso modo, per sedici giorni, scolate la salagione, e mettetevi un litro di spirito di vino, lasciatelo ancora per due o tre giorni, rivolgendolo di tanto in tanto; del resto finitelo in ogni modo come quì appresso pel giambone di Bayonne.

49. - GIAMBONE ALL' USO DI BAYONNE O DI MAYENCE. — Preparatelo, sfregatelo con sale e sal nitro, e compressatelo nel mastello come s'è detto sopra, per tre giorni. Indi fate una salamoia mischiando 3 litri d'acqua con 5 litri di fondigliuolo (*fondrium*) di buon vino nero ossia feccia, con 1 chilogr. di sale, 1 ettogr. di sal nitro, un po' di pepe, timo, lauro, curiandoli, spezie, un po' di salvia, fate scaldare tutto al fuoco sino all'ebollizione, passatela alla tovaglia, lasciatela raffreddare affatto, versatela sopra il giambone, compressandolo, onde stia immerso nel liquido, e lasciatelo per 20 giorni, levatelo, asciugatelo, sospendetelo al fornello, e fatelo affumicare abbruciandovi sotto del legno aromatico, come: ginepro, lauro, ecc., di tanto in tanto, finchè è ben secco, sfregatelo bene con feccia di buon vino nero cotta e ridotta a poltiglia, fatelo seccare nuovamente, e conservatelo sotterrato nella cenere. Il giambone di Mayence è preparato e finito allo stesso modo, ma si aggiunge 3 ettogrammi di zucchero brutto nella salamoia. Secondo il modo di queste ultime ricette si può preparare del giambone di coscie di cignale, cervo, daino, montone, ecc., ecc.

FINE.

INDICE
DELLE MATERIE CONTENUTE IN QUESTO LIBRO

ARTICOLO 1. — DEI BRODI.

ARTICOLO 2. — DELLE ZUPPE.

ARTICOLO 3. — CUCINA ADATTA PEI BAMBINI.

ARTICOLO 4. — DELLE GELATINE, BURRO, FARCIE, MARINATE, SALSE, INTINGOLI, GUERNITURE ED HORS-D'OEUVRES.

ARTICOLO 5. — DELLE FRITTURE.

ARTICOLO 6. — DEL BUE.

ARTICOLO 7. — DEL VITELLO.

ARTICOLO 8. — DEL MONTONE O CASTRATO E DELL'AGNELLO.

ARTICOLO 9 — DELLA SELVAGGINA A PELI.

ARTICOLO 10. — DELLA SELVAGGINA A PENNE

ARTICOLO 11. - DELLA VOLAGLIA.

ARTICOLO 12. — PESCI D'ACQUA DOLCE E DI MARE.

ARTICOLO 13. — DEI COMPOSTI.

ARTICOLO 14 — DELLE UOVA.

ARTICOLO 15 — DEI LEGUMI O VERDURA.

ARTICOLO 16. — DEI FREDDI.

ARTICOLO 17. — DELLA PASTICCERIA CIOÈ:

CREME, GELATINE ECC.

ARTICOLO 18. — DELLA CREDENZA E RELATIVA CONFETTERIA.

ARTICOLO 19. — CONSERVAZIONE DELLE SOSTANZE ALIMENTARI AD USO DI FAMIGLIA.

INDICE

E BREVE SPIEGAZIONE DELLE TAVOLE.